

GELATO FRITTO

Ingredienti

- farina (100gr)
- sale
- 1 albume d'uovo
- 1 uovo
- zucchero di canna (50gr)
- liquore dolce (1ml)
- olio di semi di arachidi
- gelato (500gr)

Come si prepara

Innanzitutto fare delle palline di gelato, del gusto che preferite, non troppo piccole e metterle in freezer dentro a un contenitore affinché si induriscano bene.

Mescolare l'uovo con gli altri ingredienti, tranne l'albume, aggiungendo l'acqua necessaria per ottenere una pastella molto densa.

Aggiungere l'albume montato a neve solida, facendo dei movimenti dal basso verso l'alto per non smontarlo.

Prendere le palline di gelato dal freezer e passarle nella pastella in modo da ricoprirle di uno strato spesso e uniforme.

Coprire le palline di gelato con una pellicola o dell'alluminio e disporle di nuovo nel contenitore in freezer per farle indurire bene.

Al momento di servirle, fare scaldare bene l'olio che deve essere in quantità tale da coprire completamente le palline e versarle ancora surgelate. Lo shock termico farà formare immediatamente una bella crosticina che impedirà all'olio di penetrare all'interno.

Le palline di gelato saranno pronte quando la pastella sarà ben dorata, servirle immediatamente.

Difficoltà: 4



Tabella nutrizionale

Valore energetico	235 kcal 984 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, bambini, dolci, feste, sorbetti