



Cookies gelato

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 10 persone:

- 300 preparato speciale per pasta frolla Dallagiovanna
- 245 zucchero
- 125 burro
- 1 uovo grande + 1 tuorlo
- 100 gocce di cioccolato fondente*
- q.b. farina**
- 300 latte freddo
- 250 panna fresca
- 80 cioccolato fondente*

Preparazione:

Preparate la pasta frolla: mettete su un piano di lavoro la farina, 125 g di zucchero e il burro, e iniziate a impastare. Aggiungete l'uovo e il tuorlo, e continuate a lavorare il composto. Unite le gocce di cioccolato, impastate ancora, quindi formate un panetto. Conservatelo in frigo per circa 20 minuti, avvolto nella pellicola.

Stendete il panetto su un piano infarinato e portate la pasta a uno spessore di 1/2 cm. Con un coppapasta di circa 8 cm di diametro, formate dei biscotti. Mettete in forno già caldo e fate cuocere a 180 °C per 20 minuti.

Preparate il gelato: riscaldare il latte in una casseruola, aggiungete lo zucchero rimasto e fatelo sciogliere completamente, mescolando. Unite la panna e conservate in frigo per tutta la notte. Il giorno dopo, versate la crema in un contenitore e mettete in freezer.

Mescolate ogni 40-50 minuti e ripetete l'operazione non meno di 4-5 volte. Quando il gelato inizierà a rassodarsi, unite il cioccolato fondente a pezzetti. Trasferite il gelato in un contenitore di plastica, coprite con carta da forno e un coperchio, e tenete in freezer.

Fate ammorbidire in frigo il gelato, poi prelevatene 1 pallina, poggiatela su 1 biscotto e schiacciatela leggermente con un altro biscotto, per distribuire bene la stracciatella. Fate rassodare di nuovo in freezer, quindi servite.

Ricetta di Anna Esposto

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**