



Gelato alla crema con croccante e cialda

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tuorli
- 350 latte intero
- 200 panna fresca
- 220 zucchero
- 30 miele di acacia
- 200 mandorle
- 200 zucchero fine
- 120 farina di riso finissima Nutrifree
- 90 yogurt (o 50 g di burro fuso freddo)
- 1 uovo grande
- q.b. olio extravergine di oliva

Preparazione:

Preparate il gelato: mettete 300 ml di latte e la panna in una casseruola e portate a ebollizione. Raggiunto il bollore, togliete dal fuoco. Sbattete i tuorli con 140 g di zucchero e il miele, aggiungete il latte e amalgamate bene il tutto.

Fate cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente, finché la crema non si addenserà e velerà il dorso di un cucchiaino. Trasferite la crema in una ciotola e coprite con la pellicola per alimenti, assicurandovi che essa aderisca perfettamente alla crema. Lasciate raffreddare completamente, quindi mettete in frigo. Una volta ben fredda, 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. Una volta pronto, versate il gelato in un contenitore, coprite con un foglio di carta da forno e un coperchio, e tenetelo in freezer per tutta la notte.

LEGGI

***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).**