

Ricetta del Gelato alla nocciola

Avete mai desiderato di realizzare a casa un ottimo **gelato alla nocciola**?! Oggi vi spiego come farlo, basta munirsi dei giusti ingredienti e sapere che per ottenere una certa consistenza è necessario l'utilizzo di elementi come ad esempio la farina di semi di carrube o il latte in polvere. Tutti elementi che servono a migliorare struttura, sapore e conservazione del gelato. Inutile dirvi che per ottenere un ottimo gelato alla nocciola è necessario partire da un'ottima pasta di nocciola 100%.nocciole di Alba sgusciate.

Tempo di preparazione: 10 minuti (+ tempo di riposo in frigorifero)

Tempo di mantecatura: 30 minuti circa

Dosi per: 4 persone

Ingredienti

250gr di latte intero fresco

250gr di acqua

50gr di panna fresca

100gr di zucchero

20gr di miele di acacia

30gr di latte scremato in polvere

100gr di pasta 100% nocciole

1 cucchiaino raso di farina di semi di carrube

30gr di nocciole sgusciate

q.b. di granella di nocciola

Preparazione del gelato alla nocciola

1. Per preparare il **gelato alla nocciola**, iniziamo miscelando in una ciotola i componenti secchi cioè zucchero, latte scremato in polvere e farina di semi di carrube.
2. In un pentolino a fuoco basso misceliamo il latte, l'acqua e la panna. Facciamo riscaldare senza portare a bollore. Il composto dovrà arrivare ad una temperatura di circa 70°C.
3. Togliamo dal fuoco, aggiungiamo la pasta di nocciola e il miele di acacia e con un frullatore ad immersione emulsioniamo il composto. Versiamo all'interno gli ingredienti secchi miscelati in precedenza e continuiamo ad emulsionare con il frullatore ad immersione per qualche minuto.
4. Lasciamo raffreddare completamente e riponiamo in frigorifero per 3-4 ore.
5. Trascorso il tempo necessario accendiamo la gelatiera. Emulsioniamo nuovamente il composto con un frullatore ad immersione e versiamolo nella gelatiera ben fredda per iniziare la mantecatura.
6. Mantecare per circa 20-25 minuti. Prima della fine del processo aggiungiamo le nocciole intere.
7. Serviamo immediatamente oppure, se desideriamo una consistenza più solida, riponiamo in un contenitore in freezer per un paio d'ore.
8. Aggiungiamo una spolverata di granella di nocciola.

Conservazione: Il **gelato alla nocciola**, va fatto e mangiato per mantenere intatte le sue caratteristiche! Nel caso in cui

dovesse avanzarvi, potete comunque riporlo in un contenitore adatto e riposto in freezer fino a 1-2 mesi. In quest'ultimo caso, tirate fuori il gelato almeno 15-20 minuti prima di consumarlo.

Consigli per gli acquisti: Gelatiera by [Magimix](#), Pasta alla nocciola 100% by [Decora](#)



