

GELATO ALLO YOGURT CON CAMELLO SALATO E CRUMBLE DI BISCOTTI

**** Dosi per 2 persone ****

PER IL GELATO

- 1) Prendete un vasetto di yogurt vicino alla data di scadenza.
- 2) In un pentolino mescolate 50 grammi di zucchero e 100 ml di panna liquida. Riscaldare il composto per far sciogliere lo zucchero per un paio di minuti (—> non arrivare ad ebollizione)
- 3) Una volta che il preparato si è raffreddato, unite lo yogurt, mescolate e mettete il composto in freezer mescolando ogni 20/30 minuti finché il gelato non si sarà formato.

PER IL CAMELLO SALATO

- 1) Sciogliete 100 grammi di zucchero bianco in un padellino insieme a 40 ml di acqua e cuocere a fiamma vivace mescolando con un cucchiaio di acciaio finché l'acqua non comincerà ad evaporare. Abbassate la fiamma e modulate l'intensità del vostro caramello valutandone la colorazione (più chiaro = più delicato; più scuro = più intenso)
NOTA BENE -> Se disponete di un termometro alimentare controllate la temperatura del caramello che si formerà tra i 155 e i 165 gradi (chiaro) e tra i 166 e i 175 gradi (scuro).
- 2) Spegnete la fiamma e aspettate qualche minuto perché il caramello si raffreddi giusto un poco. Aggiungete ora una noce di burro e 50 ml di panna fresca e una presa di sale e mescolate gli ingredienti.
Potete conservare il caramello che non utilizzerete in frigorifero per una settimana.

PER IL CRUMBLE

Recuperate tutti i fondi dei pacchetti di biscotti della vostra dispensa.

Sciogliete una noce di burro in un pentolino e successivamente unite le briciole dei biscotti e mescolate.

Attendete che il crumble si raffreddi prima di utilizzarlo.

IMPIATTAMENTO

Tirate fuori dal freezer il gelato 10 minuti prima di servirlo, guarnite con caramello e crumble.



feel
COMO

