



tartellette con gelato alla mandorla e caramello di tea



Ingredienti

Per la base:

8 biscotti McVitie's Original Digestive

50g di burro

30g di mandorle tostate

Per il gelato:

250 ml di latte intero

150 ml di panna liquida fresca

80g zucchero

80g di farina di mandorle

80g di mandorle tostate tritate

Per il caramello:

80g di zucchero a velo

30g di burro

1 cucchiaio di panna liquida fresca

Preparazione



tartellette con gelato alla mandorla e caramello di tea

Tritare i biscotti McVitie's Original Digestive utilizzando un frullatore ed aggiungere una volta sminuzzati le mandorle.

Aggiungere il burro e tritare ancora per qualche secondo per amalgamare bene il tutto.

Prendere degli stampi da muffin, meglio se di silicone e riempire ognuno per l'altezza di un centimetro con il composto di biscotti McVitie's Original Digestive tritati. Mettere in freezer.

Nel frattempo preparare il gelato alla mandorla. Se si possiede una gelatiera mettere tutti gli ingredienti (latte, panna, zucchero, farina di mandorle, mandorle tritate) nella gelatiera e seguire i tempi della macchina. Se invece non ne avete è possibile fare il gelato anche senza seguendo questi piccoli accorgimenti. Mescolare per alcuni minuti tutti gli ingredienti, utilizzando un frullatore ad immersione, in una pentola precedentemente raffreddata nel congelatore per 1 ora.

Appena diventa cremoso, rimettere la pentola nel freezer per un'altra ora. Mescolare manualmente il vostro gelato per alcuni minuti, in modo da renderlo cremoso.

Quando il gelato è ancora cremoso componete le vostre tartellette. Prendete dal freezer gli stampi per muffin dove avete precedentemente creato la base di biscotto, riempiteli quasi fino al bordo con il gelato alla mandorla cercando di premere un pochino affinché il gelato risulti ben compatto. Riposizionare nel freezer per almeno un ora.

Preparare infine la crema al caramello che vi servirà per guarnire le vostre tartellette: mettere lo zucchero in un pentolino e riscaldare a fuoco basso. Fatelo sciogliere senza mescolare lo zucchero ottenendo un caramello color ambrato.

Nel frattempo scaldare leggermente la panna. Quando lo zucchero sarà liquido, aggiungere la panna fuori dal fuoco, mescolare bene, quindi aggiungete il burro fuso e continuate a mescolare.

Al momento di servire, sformare le vostre tartellette e versate sopra la crema al caramello ancora tiepida. A piacere decorate con delle mandorle in scaglie.

<http://blog.giallozafferano.it/atavolacontea/tartellette-di-gelato-alla-mandorla-e-crema-al-caramello/>