

Glace stile McFlurry al pistacchio.

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 60g di zucchero
- 10g di zucchero vanigliato (o zucchero)
- 30g di glucosio in polvere (o zucchero)
- 3g di stabilizzante per gelato &
- sorbetto
- 360g di panna liquida intera
- 1 a 2 cucchiaini di crema di pistacchio per persona
- 2 biscotti tipo sablé o petit beurre

Préparation

1. Probabilmente conoscete i McFlurry di McDonald's, dei gelati cremosi solitamente guarniti con cioccolato o caramello e diversi topping; ma ho recentemente visto che hanno lanciato in Francia la versione italiana di questo dolce gelato, al pistacchio!
2. Detto fatto, eccomi armata della mia crema di pistacchio pura di koro per realizzare la mia versione (meno dolce) di questo gelato che è in realtà un gelato Fior di latte, senza uova, molto semplice da preparare!
3. Sta a voi regolare la quantità di zucchero, o anche usare una crema spalmabile al pistacchio invece della crema pura se lo preferite :) Ingredienti :Ho usato la crema di pistacchio, i pistacchi tritati e lo zucchero vanigliato Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Ricetta: Portare a ebollizione il latte, poi aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il glucosio e lo stabilizzante.
5. Lasciare sul fuoco per alcuni minuti, è necessario che lo zucchero sia completamente sciolto.
6. Fuori dal fuoco, aggiungere la panna, poi mescolare con il frullatore a immersione e far raffreddare completamente.
7. Quando il composto è freddo, potete metterlo in una gelatiera o nel freezer (il tempo di trasformazione in gelato dipende dalla vostra macchina e dalle istruzioni associate).
8. Poi, versatelo in coppette individuali e aggiungete il crema di pistacchio (potete anche sovrapporre strati di gelato e di crema di pistacchio).
9. Cospargete di pistacchi tritati e pezzi di biscotti prima di deliziarvi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com