

Gelato al speculoos

Ingrédients

- 450g di latte intero
- 325g di crema spalmabile allo speculoos
- 30g di zucchero
- 40g di glucosio in polvere
- 5g di stabilizzante
- 300g di panna liquida intera
- 40g di speculoos sbriciolati

Préparation

1. A casa mia, settembre non significa la fine delle ricette di gelato!
2. Se è lo stesso per voi, vi godrete questo gelato ben profumato allo speculoos.
3. Scaldate il latte con la crema spalmabile.
4. Parallelamente, mescolate lo zucchero, il glucosio e lo stabilizzante.
5. Aggiungeteli al latte e riscaldate dolcemente fino a dissolvere gli zuccheri.
6. Versate in un recipiente, copritelo con pellicola, e fate raffreddare completamente in frigorifero.
7. Quando la preparazione è fredda, montate la panna liquida a neve e incorporatela nella miscela latte-speculoos.
8. Versate la preparazione nella gelatiera.
9. Quando il gelato inizia a prendere, aggiungete i piccoli pezzi di speculoos poco a poco.
10. Ricordatevi di togliere dal congelatore circa 15-20 minuti prima di gustarlo per godervelo meglio!