



Miscela Oro Frolla



Biscotti gelato

 15 biscotti gelato  3 ore

INGREDIENTI

per la base biscotto:

125 g burro molto morbido
100 g zucchero a velo
65 g uova intere
15 g tuorli
250 g Miscela Oro Frolla

15 g cacao amaro
3 g lievito per dolci
per il gelato furbo:

60 g ribes
60 g more
5 g caffè solubile
10 g cacao amaro
qualche goccia di succo di limone
500 g panna
200 g latte condensato

PROCEDIMENTO

Inizia preparando il gelato.

Frulla il ribes, passa la purea ottenuta in un setaccio a maglie strette e butta via i semini rimasti.

Aggiungi un paio di gocce di succo di limone e mescola.

Ripeti lo stesso procedimento per le more.

Scalda un cucchiaino di acqua e fai sciogliere al suo interno il caffè solubile.

Metti da parte e lascia raffreddare.

Scalda un cucchiaino di acqua e versa al suo interno il cacao amaro.

Inizia a mescolare e poi aggiungi un altro cucchiaino di acqua, mescolando fino a che non otterrai una crema liscia.

A seconda del tipo di cacao amaro che usi, potrebbe servirti un terzo cucchiaino di acqua.

Monta la panna con le fruste elettriche e, quando è montata, aggiungi il latte condensato.

Monta ancora per qualche istante e poi dividi la panna montata 4 ciotole, pesando 150 g di panna per ogni ciotola.

In una aggiungi il caffè istantaneo e mescola.

Preleva un poco di panna dalla seconda ciotola e incorporala alla crema di cacao amaro.

Poi, versa il cacao nella ciotola con la restante panna e mescola con cura.

Nella terza ciotola versa la purea di ribes e nell'ultima la purea di more.



Versa ogni crema in un contenitore basso e largo.

Il fine è quello di avere uno strato di gelato che non superi circa 1 cm.

Per riuscire a staccare il gelato facilmente dai contenitori, bagna e strizza un foglio di carta da forno e fodera con questa i contenitori.

Copri i contenitori con pellicola e riponi tutto in freezer fino a congelamento.

Prepara la frolla per i biscottini.

Versa il burro molto morbido in una ciotola e unisci lo zucchero a velo.

Mescola bene con le fruste fino ad ottenere una crema liscia.

Incorpora le uova e miscela ancora fino ad assorbimento completo.

Setaccia e mescola tra di loro la **Miscela Oro Frolla**, il lievito e il cacao e uniscili al composto di burro e uova.

Incorpora le polveri con una spatola in modo da ottenere un composto molto liscio, omogeneo e molto morbido.

Versa la pasta in pellicola e appiattiscila per ottenere un rettangolo.

Conserva la frolla in frigo per non meno di 4 ore, ma puoi anche prepararla il giorno prima (così come il gelato).

Quando la pasta è ben fredda, spolvera la spianatoia e stendila in modo da ottenere uno strato uniforme di circa 1/2 cm.

Ritaglia tanti quadratini.

Con uno stampino quadrato da 5 cm si ottengono 30 biscottini.

La frolla è molto delicata e tende a surriscaldarsi tanto se fa caldo, quindi questo va fatto velocemente oppure, dopo avere ritagliato i biscotti, va rimessa 30 minuti in frigo.

Sposta i biscottini su una teglia coperta di carta da forno e rimetti il tutto in frigo per 30 minuti.



Scalda il forno a 180°.

Bucherella la superficie dei biscottini freddi con i rebbi di una forchetta e cuocili per circa 15 minuti. Tirali fuori dal forno e lascia che siano del tutto freddi prima di continuare.

Assembla i biscotti gelato.

Tira fuori i gelati dal freezer 15 minuti prima, sarà più facile tagliarli.

Per agevolarti, se fa caldo, qualche ora prima metti in congelatore una teglia di acciaio e fai questo lavoro sulla teglia ben fredda.

Ritaglia, con lo stesso stampino usato per i biscotti, dei quadrati di gelato e posizionali tra due biscottini.

Imbottisci questi sandwich con il gelato che preferisci e poi rimetti tutto in congelatore.

Un paio d'ore dopo, saranno pronti per essere gustati.

Buon appetito!