Biscotto gelato ai frutti di bosco

Super squisito e fresco

Un gelato goloso, fresco e genuino perché fatto in casa: è quello che vi promettiamo con questa ricetta del biscotto gelato ai frutti di bosco. Da leccarsi i baffi!

Una ricetta laboriosa, ma il risultato vi ripagherà della fatica! Cucinare in estate non è sempre piacevole, ma se lo vivete come un momento di rilassamento riuscirete a raggiungere due obiettivi: ridurrete lo stress (il caldo può mettere a dura prova il nostro organismo, soprattutto quando non siamo in vacanza o se lavoriamo senza aria condizionata) e gusterete un **dolce ben bilanciato in nutrienti e sostanze antiossidanti**.

Difficoltà: normale
Costo: medio
Preparazione: 30 minuti

Ingredienti
(per 6 persone)

Per il gelato
2 albumi freschissimi o possibilmente pastorizzati
100 g di zucchero di canna (tradizionale o grezzo)
200 ml di ricotta fresca Despar
semi di mezza stecca di vaniglia
80 g di frutti di bosco (mirtilli, more, lamponi, fragoline)

Per il biscotto
2 tuorli d'uovo Bio,Logico Despar
50 g di zucchero di canna Despar
1 pizzico di sale
180 g di farina integrale di grano tenero
10 cucchiai di olio di semi di girasole Despar
1 presa di cannella in polvere Despar

Procedimento

Per il biscotto
1. Setacciare la farina, aggiungere il sale e versare al centro l'olio. Lavorare con la punta delle dita per incorporare bene l'olio fino a ottenere un composto sabbioso. Nel frattempo portare il forno a 180°C.
2. Riallargare la farina e nel centro rompere i tuorli. Aggiungere lo zucchero e la cannella e incorporarle alla farina velocemente, aggiungendo acqua fredda quanto basta ad amalgamare (foto 1).
3. Lavorare velocemente fino a ottenere un impasto morbido da stendere con il mattarello in uno spessore di almeno 1 cm (foto 2).
4. Con un bicchiere o un coppapasta, ricavare i biscotti dall'impasto (foto 3) e sistemarli in una placca da forno, rivestita di carta forno (foto 4).
5. Infornare e cuocere in forno già caldo per dieci minuti (devono essere dorati ma morbidi). Levare dal forno e lasciare raffreddare sulla placca.

Per il gelato
6. Nel frattempo montare a neve gli albumi con metà dello zucchero e i semi di vaniglia.
7. Amalgamare la ricotta al rimanente zucchero e ai frutti di bosco ben lavati, poi unire i due composti, lavorando delicatamente con una frusta (foto 5).
8. Stendere una cucchiaiata abbondante di crema di ricotta ai frutti di bosco sulla metà dei biscotti (foto 6) e coprire, schiacciando leggermente, con l'altra metà dei biscotti.
9. Avvolgere ogni gelato col biscotto in un foglio di alluminio e mettere in freezer per almeno 2 ore prima di consumare.

1
2
3
4
5
6