GELATO AL GIANDUIA

Ingredienti:

- Un uovo,
- un tuorlo d'uovo,
- 80g. di cacao amaro,
- 150g. di zucchero,
- 100g. di zucchero,
- 100g. di burro,
- 100g. di amaretti,
- 50g. di mandorla tostate.

Mettere in un recipiente un uovo intero e un tuorlo, aggiungere lo zucchero piano piano e mescolare con un cucchiaio di legno fino a farlo diventare morbido e spumoso.
Fare montare a crema il burro e unitelo al composto continuando a sbattere.
Frullare le mandorle e gli amaretti e amalgamare tutto alla crema sempre continuando a mescolare.
Versare la crema nella gelatiera.
Far funzionare l'apparecchio e senza bisogno di metterlo in frigo, in circa 20 minuti sarà pronto un ottimo gelato.
Mettere quindi il gelato così ottenuto in uno stampo apposito per circa un'ora nel freezer per ghiacciarlo bene.
Rovesciate lo stampo su un piatto da portata e addobbarlo di fiocchetti di panna montata.