NOISETTES GLACÉES

Ingredienti:

- 70g. di nocciole tostate,
- 125g. di zucchero semolato,
- 600 cc. di latte,
- 5 tuorli d'uovo.

Per decorare:

- canditi,
- mandorla tostata.

Far caramellare in un pentolino 70g. di nocciole con un cucchiaio di zucchero.
Pestate le nocciole caramellate in un recipiente con il latte freddo e lasciare riposare per una ventina di minuti.
Mettere sul fuoco molto basso e far bollire.
Passare il tutto con un setaccio e non lasciare raffreddare.
Mettere i tuorli in una casseruola con lo zucchero e, con un cucchiaio di legno, montarli finché non saranno diventati quasi bianchi.
Unire alla crema ottenuta il latte caldo in piccole dosi.
Rimettere il recipiente sul fuoco e sempre mescolando aspettare che si addensi evitando di portare ad ebollizione.
Togliere dal fuoco e ripassare il composto al setaccio.
Mescolare fino al raffreddamento e versare il tutto nella gelatiera e, senza metterlo in frigo, in 20 minuti sarà pronto un ottimo gelato.
Servire in coppe guarnite con pezzi di canditi e mandorle tostate a pezzetti.