

Cialda con gelato alla crema e frutti di bosco - Dolci al cucchiaio



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione



40 min

Tempo di cottura



15 min

Calorie a porzione



765 kcal

Tempi aggiuntivi

1 ora di riposo

Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

Per le cialde

80 g di Farina 0

80 g di Burro

2 Albumi

80 g di Zucchero semolato

Sale

Per la farcia

600 g di Gelato alla crema

Per guarnire

200 g di Frutti di bosco

200 g di Confettura di mirtilli

Zucchero a velo

Preparazione

- Accendete il forno a 200°C in modalità statica e preparate le cialde. Tagliate il burro a pezzettini e mettetelo in una ciotola abbastanza grande.
- Quando sarà morbido iniziate a lavorarlo con un cucchiaio, poi unite lo zucchero e un pizzico di sale e continuate a mescolare, fino a ottenere una crema morbida.
- In un'altra ciotola sbattete gli albumi senza montarli, poi uniteli poco alla volta al composto di burro e zucchero, mischiando sempre.
- Aggiungete, un po' alla volta, la farina setacciata e continuate a mescolare, finché gli ingredienti saranno ben amalgamati e il composto risulterà omogeneo e liscio. Mettete in frigo per mezzora.
- Foderate la placca del forno con la carta apposita. Con un cucchiaio prelevate una parte dell'impasto e formate 4 cerchi di circa 12 cm di diametro e molto sottile. Gli altri coni li preparerete dopo, alla fine ne dovrete ottenere due a persona.
- Mettete la placca nel forno e lasciate cuocere per circa 7 minuti, finché i bordi dei dischi saranno dorati.
- Sfornate e mettete sul tagliere uno dei dischi, appoggiatevi sopra il cono apposito e, aiutandovi con le mani, arrotolavi intorno il disco per formare il classico cono da gelato: fate attenzione perché scotta e diventerà rigido molto velocemente. Fate subito lo stesso con gli altri tre dischi.
- Continuate così, fino a terminare la pastella, poi mettete da parte tutti i coni preparati.
- Mondate i frutti di bosco, lavateli e asciugateli perfettamente. Scaldate appena la confettura per renderla cremosa.
- Formate delle palline con il gelato alla crema e farcitevi i coni, appoggiateli sui piattini e decorate con frutti di bosco e gocce di confettura. Spolverizzate con zucchero a velo setacciato e servite subito.