

Girelle gelate al pistacchio

Autore: brandmade brandmade

Data: 06 Agosto 2015



Un ricetta con il gelato da fare in casa? Le **girelle gelate al pistacchio**: ottimo gelato fai da te che piace al palato e agli occhi.

Ricetta

1. Rompete l'uovo e separate l'albume
2. Montate l'albume a neve
3. Mettete il tuorlo in una ciotola con lo zucchero e sbattetelo, lavorandolo a crema
4. Incorporatevi la farina setacciata e mescolate un cucchiaino alla volta l'albume montato a neve
5. Stendete il composto ben lavorato su una teglia placca rivestita di carta forno imburrata in uno strato di 1 cm
6. Cuocete nel forno già caldo a 190° per 7-8 minuti
7. Trasferite la pasta ottenuta su un telo inumidito, arrotolatela e mettetela in frigo per 30 minuti
8. Fate ammorbidire il gelato a temperatura ambiente

9. Riprendete la pasta, paregiate i bordi con un coltello e spennellatela con il liquido delle ciliegie
10. Spalmatevi sopra uno strato di gelato e su questo disponete una fila di ciliegie
11. Arrotolate la pasta come un tronchetto, eliminate il gelato in eccesso, avvolgete in un foglio di alluminio e mettetelo nel freezer per 2 ore circa
12. Ora potete tagliare le girelle gelate e servire con le guarnizioni che vi piacciono!

LEGGI ANCHE:

- [Torte gelato, ricette](#)
 - [Gelato senza lattosio, qual è il segreto?](#)
-

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/girelle-gelate-al-pistacchio/>

Generato il 17/04/2025