

BISCOTTO GELATO CRUDISTA BANANA , CILIEGIE E CACAO



BISCOTTO GELATO CRUDISTA BANANA , CILIEGIE E CACAO



🍪 BISCOTTO GELATO CRUDISTA 🍌 BANANA , 🍒 CILIEGIE E 🍫 CACAO



Viaggi&AssaggiFelici



GELATO CRUDISTA BANANA E CILIEGIE



Viaggi&AssaggiFelici

Un dolce che ci fa tornare tutti un pò bambini , quando era d'obbligo aprire il freezer e trovare un cono gelato o il classico biscotto farcito come spezzafame.

Un gelato alla banana e ciliegie in due sfoglie spesse

essiccate in essiccatore di fiocchi di avena, riso soffiato, datteri e uvetta tritati con mandorle e farciti anche con una crema al cacao. Un dolce pensato anche per gli intolleranti al glutine e senza zucchero perchè sfrutta la dolcezza naturale dei suoi ingredienti quali i datteri, l'uvetta e le banane. Una dolcezza stemperata da una crema al cacao amaro.

I biscotti ripieni di gelato sono una delle ricette più gustose dell'Estate, soprattutto in questo caso, perché si tratta di biscotti totalmente crudisti, quindi perfetti per i giorni caldi in cui accendere il forno è quasi un tormento, e preparati con ingredienti sani .

Ingredienti

Per il Gelato

- **3 Banane** Congelate
- 1 Tazza di Ciliegie Denocciolate + 1/2 Tazza di Ciliegie Tagliate a Dadini
- 4/5 cucchiaini di latte di cocco in lattina
- 1/2 cucchiaino di gomma di xantano (non obbligatorio, serve a stabilizzare di più il gelato e creare una scioglievolezza al palato graduale)

Per il Biscotto (6 biscotti)

- **200 g di fiocchi di avena**
- **150 g di uvetta** ammollata
- **2 cucchiaini di tahina (crema di sesamo)**
- **3 Datteri Medjoul** ammollati

- 10 g di riso soffiato
- 50 grammi di mandorle tritate
- un po' di cannella se piace
- 1 Pizzico di Sale

Per la Crema di Cacao

- 2 Cucchiai di **Cacao in Polvere**
- 1 Cucchiaino di **Olio di Cocco** o di riso
- 1 Cucchiaino di Succo d' **Agave**

Preparazione

- **Per il Gelato** : La notte prima metti a congelare le banane. Una volta congelate le metti nella brocca del frullatore, insieme alla tazza di ciliegie ed al latte di cocco. Frulli bene in modo da ottenere un composto cremoso, aggiungi poi la gomma di xantano e la mezza tazza di ciliegie che hai tagliato a pezzetti, mescoli bene, e lo metti poi in freezer.
- **A questo punto prepara i biscotti**. Per prima cosa frullate in un robot a lame gli ingredienti per il biscotto, dovete ottenere un composto compatto ed appiccicoso. Aiutandovi con un foglio di carta da forno stendete l'impasto del biscotto in due sfoglie di circa 15 x 16 cm, Ora formo dei biscotti , rettangolari , quadrati o rotondi aiutandomi con un coppapasta. Li metto poi in frigo per due o tre ore ad indurirsi o in freezer .Per chi come me li volesse più asciutti Riporre i biscotti ottenuti nell'essiccatore a 42 gradi per almeno 12/16 ore, saltando il passaggio del frigo .
- **Composizione Biscotto al gelato** : Tira fuori il gelato dal freezer in modo che si ammorbidisca; nel frattempo prepara la crema al cacao. In una terrina piccola setaccia la polvere di cacao, aggiungi poi l'olio di cocco o riso e il succo di agave. Mescola bene fino ad ottenere una crema. Con questa crema vai a rivestire la

parte che rimarrà a contatto con il gelato; quindi tira fuori biscotti, li rivesti con la crema e una volta che il gelato è abbastanza morbido da poterlo lavorare, riempi i biscotti come se fossero dei sandwich, avvolgete ogni singolo biscotto in pellicola alimentare e metteteli poi nuovamente in freezer per altri 20 minuti; in questo modo il gelato si indurisca un po' e non vi coli dappertutto..Lasciate riposare 10 minuti a temperatura ambiente prima di servire.

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!

E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :



alle newsletter di questo blog

<https://page.co/PD3nai>

*mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici***

facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog



seguirmi su Pinterest

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici/blog>

Viaggiassaggifelici.blog
Viaggiando con amore
blog di viaggi e cucina vegana

ISCRIVITI AL GRUPPO FACEBOOK

Viaggi & Assaggi Felici



HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

Taggami su [@Viaggi&AssaggiFelici](#) e metti il tag [#viaggieassaggifelici](#)

Non vedo l'ora di vedere com'è venuto il tuo piatto!