



Se vi può apparire strano un gelato che siete abituati a vedere con un colore più chiaro, vi tranquillizzo: le bacche VERE di vaniglia colorano il composto rendendolo leggermente più bruno del tradizionale gelato alla vaniglia!

### **Ingredienti per 2 coppette**

100 g di panna vegetale (per dolci, quella da montare insomma).

100 g di latte di soia

40 g di zucchero di canna

40 g di caffè espresso

Mezzo cucchiaino di semini di bacca di vaniglia

Per la **preparazione** della base cliccate [qui](#) .

Una volta preparata quindi la base (avrete notato che ho aumentato la quantità di vaniglia) mettetela a raffreddare in frigorifero almeno per 8 ore.

È ora il momento di tirare fuori il cestello della gelatiera dal freezer, quindi procediamo e versiamo il composto del gelato ed avviamola.

Attendiamo qualche minuto ed il nostro gelato sarà pronto e buonissimo, soffice goloso ed incredibilmente vegan!

Se ne rimane, si conserva in freezer e si tira fuori qualche minuto prima di servirlo.