

Questa versione di gelato molto semplice e poco zuccherata.
Quindi se amate i dolci "dolci" conviene aumentare di almeno 20 g la quantità di zucchero per la pasta di nocciole.

Ingredienti per la pasta di nocciole vegan
80 g di farina di nocciole bio
50 g di zucchero di canna
80 g di latte d'avena

Per il gelato
5 cucchiai di yogurt di soia bianco senza zucchero
2 cucchiai di pasta di nocciole

Trovate qui la ricetta della pasta di nocciole , dalla quale ho omesso la margarina di soia e nella quale ho utilizzato latte vegetale (nel mio caso d'avena).
Una volta preparata la pasta di nocciole basta passarla con il frullatore ad immersione con lo yogurt e frullare per bene.
Quindi versiamolo in una ciotola di plastica o di metallo e conserviamo in freezer.
Adesso, tutto quello che dobbiamo fare è mescolarlo con un cucchiaio di metallo ogni 20-30 minuti per le prime 3 ore.
Et voilà: il nostro gelato è pronto!

Provate a resistere adesso!