

Per fare il gelato con una gelatiera low cost, ovvero di quelle senza compressore, il cestello va refrigerato alcune ore prima dell'uso in freezer.
Nel caso della mia gelatiera l'ho tenuta prima dell'uso circa 40 ore in freezer.

La buonissima base di questo gelato vegano l'ho presa dal magazine Vegolosi.it

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 pistacchi sgusciati interi tostate (a fuoco bassissimo in forno per circa 10 minuti)

Per la **preparazione** della base cliccate qui .

Una volta preparata quindi la base (avrete notato che ho omesso la vaniglia) mettetela a raffreddare in frigorifero.

Io l'ho preparata la sera prima e l'ho lasciata raffreddare in frigo tutta la notte.

Quindi una volta tostati i pistacchi lasciamoli intiepidire a temperatura ambiente e poi con un piccolo mixer frulliamoli dando dei colpetti brevi, e facendo degli intervalli tra una "frullata" e l'altra in modo che il composto non si scaldi troppo.

Piano piano vedrete che rilasceranno un olio che si mischierà alla granella e quindi verrà fuori una vera e propria pasta di pistacchi.

Conserviamola in un vasetto di vetro, tappiamola e lasciamola riposare in frigo per lo stesso tempo della base del gelato.

Quindi quando tutto sarà freddo, prendiamo il frullatore ad immersione, versiamo la pasta di pistacchi in una ciotola ed aggiungiamo una piccola quantità di "base" e mixiamo. In questo modo renderemo più liquida la pasta di pistacchi alla quale aggiungeremo il resto della base.

È ora il momento di tirare fuori il cestello della gelatiera dal freezer, quindi procediamo e versiamo il composto del gelato (base+pasta di pistacchi) 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.