**Gelato alla patata dolce con croccante di mandorle**

**Ingredienti per circa 4 persone:**

500 g di patate dolci degli Stati Uniti

Sale q.b.

700 ml di bevanda alla mandorla

150 ml + 3 cucchiai di sciroppo di agave

1 presa di cannella in polvere

120 gr di mandorle pelate

3 gambi di menta

**Altro occorrente**:

Gelatiera

Carta da forno

**Procedimento:**

1. Sbucciate le patate dolci, lavatele e tagliatele a pezzi irregolari. Cuocetele in acqua salata bollente per circa 20 minuti. Scolatele, unitele alla bevanda alla mandorla, a 150 ml di sciroppo d’agave e alla cannella e riducetele in purea. Fate intiepidire il composto e congelatelo nella gelatiera (in porzioni singole).
2. Nel frattempo tritate grossolanamente le mandorle, versatele in un pentolino con 3 cucchiai di sciroppo d’agave e mescolatele finché il caramello non avrà assunto un colorito dorato. Disponetele su un foglio di carta da forno e fatele raffreddare.
3. Lavate la menta e scuotetela per eliminare l’acqua in eccesso. Staccate le foglie. Formate delle palline di gelato e disponetele nelle coppette. Frantumate il croccante. Guarnite il gelato con il croccante e le foglie di menta.

**Tempo di preparazione:** circa 1,5 ore, tempo di attesa circa 1 ora

**Valori nutrizionali per porzione:**

Energia: 500 kcal/ 2100 kJ

Proteine: 10 gr

Grassi: 19 gr

Carboidrati: 71 gr