

Gelato al cioccolato

Il gelato al cioccolato generalmente è il gusto di gelato preferito dai bambini, quindi, mamme mettetevi all'opera!

Piatto: Dessert, gelati

Cucina: italiana

Keyword: bambini, cioccolato, gelatiera, gelato, ricetta bambini, ricetta cioccolato, ricetta dolce facile e veloce

Golose Ricette: admin

Ingredienti

- 200 gr panna fresca
- 300 gr latte intero fresco
- 80 gr zucchero
- 100 gr cioccolato al latte (volendo si può sostituire con la stessa quantità di cioccolato fondente)
- 15 gr neutro per gelato

Istruzioni

- Riscaldare la panna ed il latte e far sciogliere il cioccolato e lo zucchero.
- Aggiungere il neutro per gelato ed emulsionare con il mixer ad immersione.
- Lasciar raffreddare completamente ed inserire in gelatiera.
- Far mantecare in gelatiera fino ad ottenere la giusta consistenza(30-40 minuti con la gelatiera a compressore).
- Togliere dalla gelatiera e servire subito oppure conservare in recipienti ermetici ed adatti al freezer!

