

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 5 min **Preparazione:** 40 min

Costo: Basso

Nota Aggiuntiva: Più tempo di raffreddamento in frigorifero di 2 ore e in congelatore di 3 ore

Ingredienti per circa 1 kg di gelato:

Cacao in polvere 50 gr

Farina di carrube 5 gr (facoltativa) **Glucosio** 15 gr

Latte 500 ml **Panna** 150 ml

Uova tuorli 120 gr (circa 6 tuorli) **Zucchero** 160 gr



Consiglio

La **farina di carrube** è un prodotto acquistabile nei negozi di prodotti naturali e biologici e in farmacia, esiste in versione chiara e scura (come quella che abbiamo usato in questa ricetta) e serve a rendere il gelato più denso. Se non la trovate potete tranquillamente ometterla.

Preparazione:



Per preparare il gelato al **cioccolato** iniziate mischiando in una ciotola lo **zucchero** con la **farina di carrube** (1), unite quindi i tuorli (2) e con uno sbattitore elettrico batteteli fino a farli diventare chiari (3).



Ponete in un pentolino il **latte**, la **panna** e il glucosio e scaldate (4), versate sui tuorli e mescolate con una frusta fino a che tutti gli ingredienti non si saranno ben amalgamati. Riportate quindi sul fuoco e cuocete, sempre mescolando, fino a raggiungere la temperatura di 85°C (verificate la temperatura con un termometro), non portate a bollore, altrimenti i tuorli formeranno dei grumi. Togliete dal fuoco e incorporate il **cacao in polvere** (5), mescolando bene per amalgamarlo con gli altri ingredienti. Fate raffreddare il composto immediatamente ponendo la ciotola che lo contiene in un contenitore più grande contenente del ghiaccio. Ponete quindi in frigorifero per almeno 2 ore. Trascorso questo tempo versate il composto in una gelatiera (6) e fate raffreddare seguendo le indicazioni del manuale di istruzioni della vostra gelatiera. Gustate il gelato al **cioccolato** dopo averlo posto in congelatore per almeno 3 ore!