

Gelato alla stracciatella

Il gelato alla stracciatella

è uno dei gelati più amati da tutti, grandi e piccini; si tratta di una base di cremoso gelato alla panna arricchito con golose e croccanti scagliette di cioccolato.



Preparare un genuino gelato alla stracciatella fatto in casa è molto semplice, è sufficiente preparare una base di gelato alla panna e poco prima di togliere il gelato dal mantecatore, aggiungere il cioccolato fondente tritato.

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

Costo: Basso

Nota Aggiuntiva: più il tempo di raffreddamento in frigorifero di almeno 2 ore e nel congelatore di 3 ore

Ingredienti per circa 1kg di gelato:

Cioccolato

fondente 100gr (o 100 gr di scagliette di cioccolato

Latte 600 ml Panna fresca, 250 gr Vanillina 1 bustina

Zucchero 250 gr

Preparazione:



Per preparare il gelato alla stracciatella iniziate a preparare il gelato alla panna. Mentre il gelato è nella gelatiera tritate finemente 100 gr di cioccolato fondente con un coltello (2) o, se le avete, utilizzate delle scagliette di cioccolato già pronte; un minuto prima di spegnere il mantecatore aggiungetele al gelato alla panna. Versate quindi il gelato alla stracciatella in una vaschetta (3) e riponetelo in congelatore almeno 3 ore prima di gustarlo!