

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato after-eight

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



Fine pasto, dopo cena, mattina, pomeriggio. A dispetto del nome il gelato after-eight può essere gustato ben prima delle otto. Il sapore fresco e le indubie proprietà digestive della menta, la golosità e l'intensità del cioccolato fondente, caratterizzano questo gusto, riconoscibile anche per il suo particolare colore!

### INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 gr

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIO 25 gr

LATTE IN POLVERE sostituibile con pari  
quantità di panna - 25 gr

FARINA DI CARRUBE 3 gr

SCIROPPO DI MENTA 100 ml

CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

# PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una pentola il latte, lo zucchero, il destrosio ed il latte in polvere (o pari quantità di panna).



- 2 Scaldate il latte fino a raggiungere 85°C.

Togliete la base al latte dal fuoco, trasferite il composto in una ciotola fredda a bagnomaria in acqua e ghiaccio ed unitevi la panna e la farina di carrube.



- 3 Frullate il composto con un frullatore ad immersione e riponetelo in frigorifero a riposare per almeno 3 ore.

Trascorso questo tempo, unite alla base per gelato lo sciroppo alla menta.

- 4 Trasferite la base del gelato alla menta nei cestelli della gelatiera ed azionatela.

- 5 Lasciate mantecare il gelato fino ad ottenere una consistenza piuttosto compatta, ci vorranno circa 40 minuti (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).

Quando il gelato sarà ben mantecato, unite il cioccolato fondente tritato grossolanamente e mescolate per distribuirlo uniformemente nel gelato.

Servite il gelato immediatamente oppure potete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.



Con le dosi indicate otterrete circa 1,5 kg di gelato. **NOTE**