

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato After-Eight

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 ml di panna
250 ml di latte
100 ml di sciroppo di menta
70 g di zucchero
50 g di cioccolato spezzettato (fondente o al latte a proprio gusto)
colorante verde.

PREPARAZIONE

1 Mettere in un pentolino il latte, la panna e lo zucchero. Porre sul fornello a fiamma bassa e, girando ogni tanto, portare a bollore.

Nel frattempo, preparare in un contenitore i 100 ml di sciroppo alla menta.



- 2 Appena il composto sarà arrivato a bollire, spegnere la fiamma e versare il tutto nel recipiente dello sciroppo, rimestando con un cucchiaino di legno.





- 3 Prendere la punta di un cucchiaio di colorante alimentare in polvere verde ed aggiungerlo, rimestando.



4 Ecco il risultato. Far freddare il composto.



- 5 Una volta freddo, avviare la gelatiera e versare, dolcemente, il composto a mantecare nella macchina per una mezzoretta.



- 6 Appena il gelato è pronto, senza spegnere la macchina, versarvi il cioccolato spezzettato e lasciare andare ancora per un minuto.



- 7 Togliere il tappo della gelatiera.



- 8 Ed ecco il gelato pronto per essere servito.

