

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al gusto stracciatella

LUOGO: Europa / Italia

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



Il **gelato alla stracciatella** è un vero e proprio gusto jolly che unisce perfettamente gusti molto diversi tra loro, legando sapori e aromi che altrimenti contrasterebbero troppo. La sua cremosa base bianca e i croccanti dettagli neri del cioccolato, lo rendono delizioso, un gusto intramontabile e amatissimo anche in altre preparazioni! Un gusto sempreverde che piace a grandi e piccoli.

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml
PANNA fresca - 100 ml
ZUCCHERO 120 gr
DESTROSIO 25 gr
LATTE IN POLVERE 25 gr
FARINA DI CARRUBE 3 gr
GOCCE DI CIOCCOLATO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta del gelato alla stracciatella, per prima cosa mettete un

pentolino sul fuoco con il latte, la panna fresca, il destrosio, il latte in polvere (sostituibile con pari quantità di panna) e lo zucchero semolato; mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti.





2 Portate il tutto ad una temperatura di 85°C continuando a mescolare.

Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco e trasferite il composto in una ciotola e far intiepidire.



3 Una volta intiepidito, aggiungete la panna e la farina di semi di carrube e mettete in congelatore a freddare.



- 4 Una volta ben freddo, frullate per eliminare eventuali grumi e versate il composto nel cestello della gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per almeno 50 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 5 Prima di togliere il gelato dalla macchina, aggiungete le gocce di cioccolato e accendete nuovamente la macchina per qualche minuto per amalgamare bene.



- 6 Una volta ben mantecato, potrete servire il gelato immediatamente oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.

CONSIGLI E CURIOSITÀ

Posso farlo senza gelatiera?

Putroppo la gelatiera è indispensabile poiché è grazie ad essa che il gelato si addensa.

È rimasto parecchio cristallizzato come mai?

Accertati che la gelatiera sia ben ghiacciata, perché sperso è quello il motivo.

Adoro il gelato, altri gusti da fare per i bambini?

Ti propongo due classici: [gelato alla vaniglia](#) e [gelato al fiordilatte](#)