

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla gianduia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 4 tuorli
- 80 g di cioccolato fondente
- 60 g di pralinato
- 120 g di zucchero
- 150 g di panna
- 150 ml di latte.

PREPARAZIONE

1 Fate fondere il cioccolato a bagnomaria unendo qualche cucchiaino di latte.

Con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero, aggiungete il pralinato, il cioccolato fuso, la panna ed il latte e continuate a montare fino ad avere una crema omogenea.

Mettete il composto nella gelatiera e fate lavorare la macchina per circa 30 minuti.



