

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato alla nutella

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

500 ml di latte  
400 g di nutella  
70 g di zucchero  
80 g di glucosio.

### PREPARAZIONE

**1** Far scaldare il latte con lo zucchero e in glucosio finchè non saranno sciolti.



**2** Aggiungere la nutella e farla amalgamare bene al resto. Far raffreddare bene il composto.



**3** A questo punto è possibile o versarlo nella gelatiera, oppure in un contenitore da freezer con coperchio, e mescolare ogni mezz'ora circa per circa 5 ore.

Poi lo lasciarlo congelare bene in freezer finchè non diventa bello sodo.

Questo come si presenta dopo circa 5 ore di freezer.



4 Questo invece con cioccolato bianco grattugiato.



