

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.



