

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla stracciatella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *+ 50 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO*



INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIO 25 gr

LATTE IN POLVERE 25 gr

FARINA DI CARRUBE 5 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 100 gr

PREPARAZIONE

- 1** Riunite in un pentolino il latte, la panna fresca, il destrosio, il latte in polvere e lo zucchero semolato; mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.





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



3 Una volta raggiunta la temperatura, trasferite il composto in una ciotola e lasciate intiepidire.



- 4 Aggiungete la farina di semi di carrube e un pizzico di sale; mescolate e, se necessario, frullate per eliminare eventuali grumi.



- 5 Versate il composto nel cestello della gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per 50 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 6** Prima di togliere il gelato dalla macchina, aggiungete le gocce di cioccolato e accendete nuovamente per qualche minuti per amalgamare bene.



- 7** Trasferite il gelato in un contenitore e riponetelo in congelatore per almeno 1 ora prima di servirlo.

Servite il gelato in coppette accompagnandolo con dei biscottini.

