

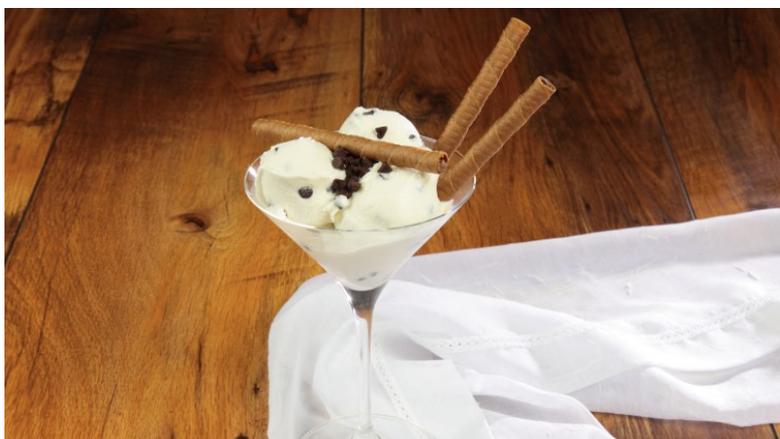
DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato alla stracciatella

di: *Cookaround*

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