

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato di crema calda con fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

60 g di cacao amaro  
200 g di zucchero  
240 g di panna  
300 g di latte  
un pizzico di vaniglina  
scaglette di cacao amaro  
100 g di fragole  
100 g di mandorle  
2 cucchiaini di miele.

## PREPARAZIONE

**1** Mescolate il cacao e lo zucchero, profumate con la vaniglina e diluite con poco latte, mescolando energicamente. Aggiungete il latte rimasto, la panna e le scaglette di cioccolato. Riponete in freezer per almeno un paio d'ore, oppure versate il composto nella gelatiera.

A parte, tritate finemente le mandorle fino a ridurle a polvere, frullate le fragole e unite

lentamente la polvere di mandorle.

< Per rendere il composto più dolce aggiungete a vostro piacimento due o più cucchiaini di miele.

Intiepidite a bagnomaria. Appena prima di servire, versate il composto caldo che scioglierà parzialmente il gelato.