

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Stracciatella

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 150 g zucchero
- 300 g latte
- 200 g panna
- 1 pizzico vaniglina
- 50 g cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete lo zucchero con un po' di latte freddo; aggiungete il rimanente latte e la panna, profumate con la vaniglina e preparate il gelato. Quando il gelato sarà pronto, travasatelo in una ciotola e unite il cioccolato che avrete grattugiato non troppo finemente. Mescolate per distribuire il cioccolato in modo uniforme e servite o riponete in freezer.