

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 50 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Gelato al cioccolato: una ricetta facile e deliziosa da fare in casa con la gelatiera, perfetta per soddisfare ogni voglia di dolce.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL GELATO AL CIOCCOLATO

PANNA FRESCA 200 gr

LATTE INTERO 400 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 80 gr

ZUCCHERO 60 gr

CACAO AMARO 25 gr

FARINA DI CARRUBE 3 gr

COME FARE IL GELATO AL CIOCCOLATO

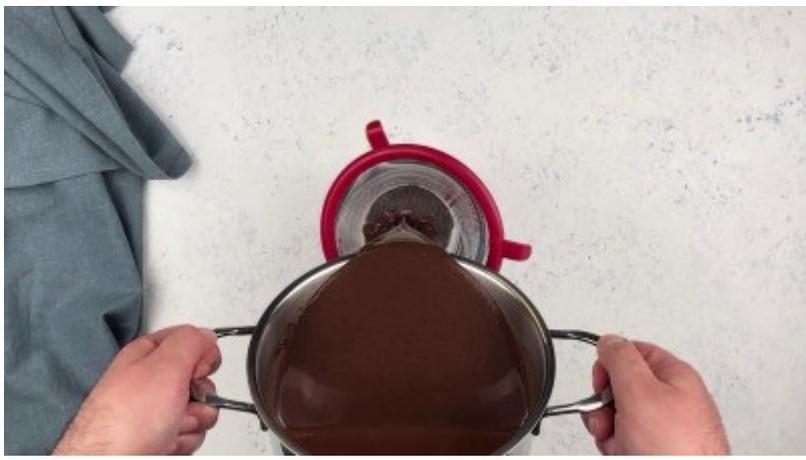
- 1 Trita finemente il cioccolato fondente. In una pentola versa il latte, aggiungi lo zucchero, il cacao amaro e la farina di carrube. Scalda su fuoco basso, mescolando di continuo fino a che gli ingredienti solidi non si saranno disciolti: non serve bollire.



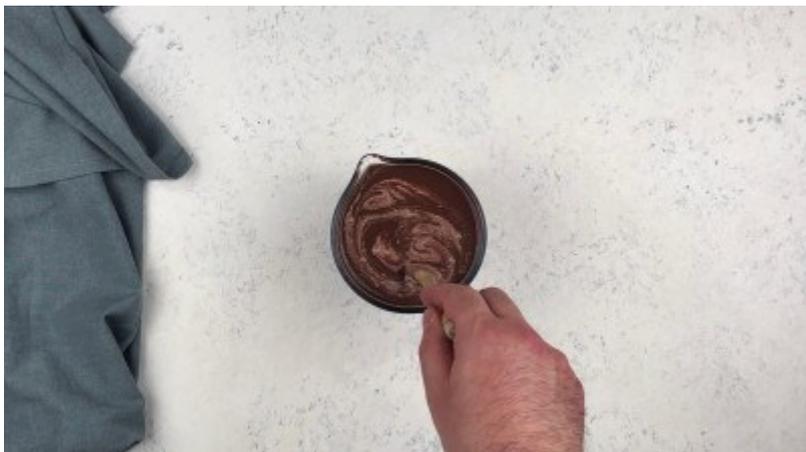


- 2 Aggiungi il cioccolato tritato e fai sciogliere. Filtra il tutto così da eliminare eventuali grumi. Aggiungi la panna fredda di frigo.





3 Mescola e fai raffreddare a temperatura ambiente. Poi riponi il contenitore in frigo per 2 ore. Versa il composto, ormai freddo, nella gelatiera, chiudi e aziona la macchina seguendo le istruzioni. Il tuo gelato è pronto per essere gustato subito.





SCOPRI IL GELATO AL CIOCCOLATO FATTO IN CASA, UNA DELIZIA

Il **gelato al cioccolato** è un grande classico amato da tutti, grazie al suo sapore ricco e alla sua consistenza cremosa. Prepararlo in casa è più semplice di quanto si pensi, e con pochi ingredienti di qualità, puoi ottenere un gelato al cioccolato che nulla ha da invidiare a quello delle gelaterie.

CREMOSA E FACILE DA PREPARARE

Puoi scegliere di utilizzare il **cioccolato fondente** per un gusto più intenso o il **cioccolato al latte** per una versione più dolce, in ogni caso, questo gelato è perfetto per rinfrescare le tue giornate estive

o per concludere in dolcezza una cena speciale.

Segui la nostra ricetta con guida passo dopo passo per preparare un gelato al cioccolato cremoso e irresistibile, che farà felici grandi e piccini.

COME CONSERVARE IL GELATO AL CIOCCOLATO

Il gelato al cioccolato fatto in casa può essere conservato nel congelatore per circa 1-2 settimane. Dopo averlo preparato, trasferiscilo in un contenitore ermetico e assicurati di coprire la superficie del gelato con un foglio di pellicola trasparente prima di chiudere il coperchio. Questo accorgimento aiuterà a prevenire la formazione di cristalli di ghiaccio e a mantenere la consistenza cremosa del gelato.

Quando sei pronto a servirlo, lascia il gelato a temperatura ambiente per qualche minuto per renderlo più morbido e facile da porzionare. Seguendo questi semplici passaggi, il tuo gelato al cioccolato resterà delizioso e cremoso anche dopo diversi giorni di conservazione.

SE TI È PIACIUTO IL GELATO AL CIOCCOLATO, PROVA ANCHE QUESTE

[Gelato zuppa inglese](#)

[Gelato malaga](#)

[Gelato alla crema](#)

[Gelato alla stracciatella](#)

[Gelato fiordilatte](#)

RICETTE