

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato senza gelatiera facile da fare in casa

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO:

**basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **6 ORE DI RIPOSO IN FREEZER**

---



Preparare il **gelato senza gelatiera** è semplice e possono farlo tutti, **la ricetta è perfetta** per chi desidera gustare un **delizioso gelato artigianale fatto in casa senza dover acquistare la gelatiera**.

Con pochi ingredienti e alcuni semplici passaggi, è possibile ottenere un **gelato cremoso e saporito**, ideale per rinfrescare le calde giornate estive.

*Oggi ti faremo vedere come fare il gelato senza gelatiera al cioccolato, ma puoi usare la stessa tecnica anche per cucinare altri gusti cremosi o alla frutta. Seguendo le nostre istruzioni passo passo potrai cucinare in casa, con le tue mani tutto il gelato che vuoi, ogni volta che vuoi! Iniziamo?*

## INGREDIENTI PER IL GELATO SENZA GELATIERA

CIOCCOLATO FONDATE 200 gr

LATTE CONDENSATO 300 gr

PANNA 500 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDATE

## COME FARE IL GELATO SENZA GELATIERA

- 1 Con un coltello robusto, taglia a pezzetti il cioccolato fondente, poi scioglilo a bagnomaria. Lascia raffreddare completamente il cioccolato fuso.



- 2 In una ciotola versa la panna, fredda di frigo, e montala con una frusta elettrica. Aggiungi il

latte condensato a filo, continuando sempre a montare.



**3** Aggiungi il cioccolato fondente, ormai freddo, e mescola fino ad amalgamare gli ingredienti, con movimenti dal basso verso l'alto, per non smontare la panna.





- 4 Trasferisci il composto in un contenitore adatto per il congelamento degli alimenti, chiudi con il suo coperchio o con della pellicola e lascia riposare in freezer per 6 ore.



- 5 Trascorso il tempo di riposo richiesto, estrai il gelato dal freezer e porzionalo in coppette singole, guarnisci con gocce di cioccolato a piacere.



## GUSTI PERFETTI PER IL GELATO SENZA GELATIERA

**Gelato alla vaniglia:** un classico intramontabile, cremoso e profumato alla vaniglia. Si fa con panna, latte condensato, estratto di vaniglia.

**Gelato alla fragola:** fresco e fruttato, con il sapore naturale delle fragole di stagione. Si fa con panna, latte condensato, fragole fresche frullate.

**Gelato al caffè:** energizzante e aromatico, ideale per una pausa rinfrescante. Si fa con panna, latte condensato, caffè espresso e solubile mescolati insieme.

**Gelato al pistacchio:** cremoso e ricco, con il sapore tipico dei pistacchi. Si fa con panna, latte condensato e pasta di pistacchio.

**Gelato alla nocciola:** ricco e cremoso, con il gusto inconfondibile delle nocciole tostate. Si fa con panna, latte condensato e pasta di nocciole.

## SE TI È PIACIUTO IL GELATO SENZA GELATIERA, PROVA ANCHE QUESTE

[Gelato fatto in casa alla pesca](#)

[Gelato furbo al pistacchio](#)

[Sorbetto al limone](#)

[Rotolo senza cottura alla Nutella](#)

[Semifreddo al caffè](#)

RICETTE: