

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla gianduia

di: *titta2008*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

- 4 tuorli
- 80 g di cioccolato fondente
- 60 g di pralinato
- 120 g di zucchero
- 150 g di panna
- 150 ml di latte.

PREPARAZIONE

- 1 Fate fondere il cioccolato a bagnomaria unendo qualche cucchiaino di latte.

Con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero, aggiungete il pralinato, il cioccolato fuso, la panna ed il latte e continuate a montare fino ad avere una crema omogenea.

Mettete il composto nella gelatiera e fate lavorare la macchina per circa 30 minuti.



