

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.





Gianna!!!



*Titta
Titta*

*gelato
di
cioccolato*

*alla gianduja
alla mandorla*

*tutto per teeeeeeeeee!
tutto per teeeeeeeeee!*

*E strabuonoooooooooooo.....
E strabuonoooooooooooo.....*

