

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla menta glaciale con gocce di cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 50 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO



Se cercate la ricetta giusta per concludere il vostro pranzo o la vostra cena con qualcosa di fresco e dissetante, che però sia anche particolare la ricetta del gelato alla menta glaciale fa proprio al caso vostro. Un dessert speciale davvero che piacerà anche ai palati più raffinati in quanto abbina due sapori così distanti ma così unici che messi insieme danno vita a un qualcosa di travolgente. Perfetto in ogni occasione ma soprattutto per concludere una

cena elegante d'estate. Se amate fare i gelati fatti in casa poi, vi diamo anche un'altra ricetta molto interessante: che ne dite di fare quello con le [mandorle](#)?

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIONE 25 gr

LATTE IN POLVERE 25 gr

MENTA GLACIALE mazzetto - 1

FARINA DI CARRUBE 5 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 100 gr

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mettete un pentolino sul fuoco con il latte, la panna fresca, il destrosio, il latte in polvere, lo zucchero semolato e rametti di menta glaciale sbattuti tra le mani; mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti.







2 Portate il tutto ad una temperatura di 85°C continuando a mescolare.



3 Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco, setacciate il composto e lasciate intiepidire.



- 4 Aggiungete la farina di semi di carrube ed un pizzico di sale; mescolate bene per eliminare eventuali grumi.



- 5 Versate la base nel cestello della gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per circa 50 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 6** Prima di togliere il gelato dalla macchina, aggiungete le gocce di cioccolato e accendete nuovamente per qualche minuto per amalgamare bene.



- 7** Trasferite il gelato in un contenitore e riponetelo in congelatore per almeno 1 ora prima di servirlo.



8 Servite il gelato in coppette.

