

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla nutella

di: *Coffee&ChoColate*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

500 ml di latte
400 g di nutella
70 g di zucchero
80 g di glucosio.

PREPARAZIONE

1 Far scaldare il latte con lo zucchero e in glucosio finchè non saranno sciolti.



2 Aggiungere la nutella e farla amalgamare bene al resto. Far raffreddare bene il composto.



3 A questo punto è possibile o versarlo nella gelatiera, oppure in un contenitore da freezer con coperchio, e mescolare ogni mezz'ora circa per circa 5 ore.

Poi lo lasciarlo congelare bene in freezer finchè non diventa bello sodo.

Questo come si presenta dopo circa 5 ore di freezer.



4 Questo invece con cioccolato bianco grattugiato.



