

## Gelato al cioccolato con granella di nocciola

**Autore:** brandmade brandmade

**Data:** 21 Giugno 2013



Il gelato al cioccolato è davvero delizioso. Per la realizzazione avete bisogno di una gelateria o almeno di 24 ore di tempo.

### Preparazione

1. In un pentolino sciogliete il cacao e lo zucchero con il latte. Poi scaldatelo un pochino, senza farlo bollire.
2. Unite il cioccolato a pezzettini e fatelo sciogliere completamente, come se fosse una cioccolata. Ora lasciatelo riposare in frigo per circa un'ora.
3. Montate a neve l'albume dell'uovo e la panna, poi incorporate questi due ingredienti alla cioccolata.
4. A questo punto versate tutto nella gelatiera e mettetela in funzione. Altrimenti versate in uno stampo mette in freezer fino a domani.
5. Per la granella di nocciola, dovete solo prendere della frutta secca già sgusciata e sminuzzarle con un mixer.

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/gelato-al-cioccolato-con-granella-di-nocciola/>

Generato il 25/04/2025