

Gelato al cioccolato

Zuccherissimo di Canna

Difficoltà bassa

10 minuti

Ingredienti:

- **1 litro** Latte
- **50 g** Panna fresca
- **1 bacca** Vaniglia
- **25 g** Cacao in polvere
- **100 g** Tuorli (circa 5)
- **150 g** Zuccherissimo di Canna
- **25 g** Cioccolato fondente

Procedimento



1. In una casseruola, versate il latte con la panna, l'interno della bacca di vaniglia ed il cacao in polvere. Portate ad ebollizione.



2. A parte, usate una frusta per sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Quando il latte arriva ad ebollizione, togliete dal fuoco, unite il cioccolato fondente tritato e mescolate leggermente. Aggiungete poi il composto di tuorli.



4. Rimettete sul fuoco e portate il composto ad una temperatura di circa 85°C. Lasciate poi raffreddare prima di ghiacciare nella sorbettiera.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED