



Gelato al cioccolato



[Zuccherissimo di Canna Grezzo](#)



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.



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.