## Gelati, sorbetti, sciroppi e granite



Gelato alla menta – <u>Visualizza sul sito</u> di line

500cc di latte un mazzetto di menta fresca 100g di zucchero 2.5 g. di ne<mark>ut</mark>ro scaglie di ci<mark>occol</mark>ata

Portare il latte ad ebollizione e fuori del fuoco aggiugere le foglioline di menta pulite. lasciare in infusione per 15 mn e filtrare. appena raffredda aggiungere un composto di zucchero e neutro ben amalgamati per togliere i grumi. mettere nella gelatiera. Aggiungere le scaglie di cioccolata 5 minuti prima che sia pronto.

