



Gelato al caffè - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

postato da Cristina

gelato - caffè - merenda estiva - dessert

500 cc. di caffè  
120 cc. di latte  
240 g. di zucchero oppure:  
200 g. di zucchero e 40 g. di destrosio  
2 g. di neutro

Procedimento:

Amalgamare bene gli ingredienti in polvere, avendo cura di disgregare bene i grumi del neutro. Aggiungere i liquidi e frullare bene con un frullino ad immersione. Per un risultato più cremoso è consigliabile preparare questa miscela in anticipo e lasciarla in frigo da un minimo di mezz'ora a 12 ore, in modo da fare agire al meglio il neutro e il destrosio. Le dosi della ricetta danno un gelato dal gusto forte, per amatori del caffè ma in base ai gusti si può variare il rapporto caffè/latte fino ad un minimo di 280 cc di caffè con 340 cc di latte. Il volume totale deve rimanere inalterato.



