



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

700 g. di latte intero
70 g. di cacao amaro
300 g. di zucchero
300 g. di acqua
100 g. di zucchero + 5 g. di neutro + un pizzico di vaniglia (13 dello zucchero si può sostituire con destrosio o glucosio)

Bollire per 5 minuti il cacao amalgamato bene con lo zucchero e versato nell'acqua.
Quando tutto è freddo aggiungere gli altri ingredienti.
Nel pentolino che andrà sul fuoco mischiare bene il cacao e lo zucchero eliminando i grumi.

