



Gelato alla Nutella 2 - [Visualizza sul sito](#)
di Elvira57

Ingredienti

250 gr di latte
250 gr di panna fresca
100 gr+ 6 cucchiaini di nutella
3 tuorli d'uovo
35 gr di zucchero

Versare in un tegame il latte e la panna, scaldare a fuoco moderato fino ad arrivare quasi a bollore.

Aggiungere la nutella e diluirla bene.

Montare le uova con lo zucchero fino a formare una crema e versare a filo il composto di latte, panna e nutella ancora caldo.

Lasciare intiepidire ed aggiungere 2,5 gr (circa mezzo cucchiaino) di agaragar.

Non avendolo mai usato ho mescolato bene la polverina con un pò di zucchero tolto alla quantità da mescolare alle uova, come usate fare voi con il neutro.

Una volta che il composto è diventato ben freddo ho versato nella gelatiera. La mia è il gelataio kenwood, ad accumulo, però devo dire che malgrado il caldo, il gelato era ben addensato in circa 15 minuti.

A questo punto ho aggiunto i 6 cucchiaini di nutella che lo hanno reso un pò variegato e l'ho messo per 30 minuti circa in frigo.

Ottima la consistenza... molto cremoso.