



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

Gelati - neutro - zucchero

Ingredienti:
750 gr. latte
50 gr. zucchero
250 gr. cioccolato bianco (di cui 50 gr. per decorare)
4 gr. neutro

Sciogliere 200 gr. di cioccolato bianco nel latte (io ho usato il Microonde).
Quando è ben freddo, versarvi lo zucchero e il neutro.
Con le fruste a mano, amalgamare e poi versare nella gelatiera.
Tagliuzzare i 50 gr. di cioccolato bianco rimasto e decorare il gelato quando è pronto da servire.

