



Gelato after eight - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

Gelato - after eight - cioccolato - menta - dessert - merenda



Ingredienti:

450 gr. latte
50 gr. latte in polvere (ma se non l'avete, aggiungete solo altri 50 gr. Di latte)
4 gr. di neutro
2 bicchieri di sciroppo alla menta (io ho usato il fabri)
100. gr. zucchero
Cioccolato fondente ridotto a scaglette

Procedimento:

Mescolare e schiacciare bene il neutro con lo zucchero e il latte in polvere.
Aggiungere lo sciroppo e il latte ben freddi e frullare con il minipimer.

Mettere il tutto nella gelatiera.
Pochi attimi prima che sia pronto il gelato, aggiungere le scaglette di cioccolato fondente.

[Vai alla discussione sul forum](#)