

## GELATO ALLE ARACHIDI E CIOCCOLATO

## By cravatteaifornelli.net



Preparazione: 20 min - Riposo: -- Cottura: -- Materiale: -

## **Ingredienti:** 6 PERSONE

- 500 ml di panna - 200 ml di latte - 200 g di burro di arachidi - 75 g di zucchero - 50 g cioccolato fondente criollo 100%

- 1. Mescolate il latte con la panna e lo zucchero.
- 2. Fateli scaldare sul fuoco sino al primo bollore poi fate raffreddare.
- 3. Aggiungete il burro di arachidi e fatelo sciogliere.
- 4. Spezzettate il cioccolato.
- 5. Fate fare la pre refrigerazione alla gelatiera Gelato Expert di Magimix.
- 6. Azionate il programma gelato artigianale e versate il vostro contenuto nella gelatiera con il cioccolato e due manciate di arachidi
- 7. Coprite e lasciate in preparazione sino a quando la macchina si fermerà automaticamente
- 8. Servite il vostro gelato con arachidi

© Fotografie e Ricetta da cravatteaifornelli.net

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore: cravatteaifornelli.net