magimix

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

Gelato Expert ■

© Fotografie e Ricetta da cravatteaifornelli.net

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : cravatteaifornelli.net