

GELATO AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

- 2 uova,
- 300g. di panna fresca,
- 300cc. di latte,
- 125g. di zucchero,
- un cucchiaino di farina bianca tipo "00",
- 100g. di cioccolato fondente,
- un cucchiaino di essenza di vaniglia,
- un pizzico di sale.

Versare in una casseruola il latte e la farina e portare ad ebollizione.

Unire il cioccolato precedentemente fuso a parte, togliere dal fuoco ed aggiungere l'estratto di vaniglia (o vaniglina).

Coprire il recipiente e lasciare in infusione per 20 minuti circa.

Separatamente lavorare le uova con un pizzico di sale e lo zucchero, fino ad ottenere una montatura soffice, quindi aggiungere lentamente la cioccolata mescolando bene.

Cuocere a fuoco lento o a bagnomaria per qualche minuto sempre rimestando finché il composto non si addensi.

Togliere dal fuoco, lasciare raffreddare ed aggiungere la panna.

Per evitare la formazione di grumi, prima di versare la panna nel composto lavorarla con un pò di zucchero oppure incorporarla ad un piccolo quantitativo del preparato.

Versare la crema nella gelatiera.

Far funzionare l'apparecchio per mezz'ora circa e, senza metterlo in frigo, si otterrà un gustosissimo e genuino gelato al cioccolato.

Servire in coppe eventualmente guarnite con cialde e panna montata.