



## Gelato al caffè bianco

### Ingredienti per 500 gr

**200** gr di caffè in grani

**1/4** di litro di panna

**150** gr di acqua

**150** gr di zucchero

### Esecuzione

In un tegame unite il caffè e 150 gr di acqua.

Portate a ebollizione, togliete dal fuoco e unite lo zucchero.

Mescolate di tanto in tanto fino a che lo zucchero è sciolto, coprite e lasciate raffreddare il composto.

Dopo aver colato lo sciroppo per eliminare i grani di caffè, unite la panna e versate nella gelatiera.

[www.gelatieremusso.it](http://www.gelatieremusso.it) [info@gelatieremusso.it](mailto:info@gelatieremusso.it)

