

GELADO DE MENTA COM PEDAÇOS DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 4 GEMAS DE OVO
- 100 G AÇÚCAR
- 2 PACOTES DE NATAS BEM FRIAS
- 250 G LEITE
- 20 G AMIDO DE MILHO
- 1 PITADA DE SAL
- 150 G LICOR DE MENTA
- 1 CLARA DE OVO
- 100 G CHOCOLATE P/CULINÁRIA

CONFEÇÃO

1. Separe as gemas das claras e reserve 1 clara no frigorífico.

2. Coloque o acessório batedor, as gemas e o açúcar, e programe 3 min na Vel. 6.

3. Substitua o acessório batedor pela lâmina para amassar/triturar. Adicione as natas, o leite, o amido de milho, o sal e programe 8 min, a 90°C, na Vel. 6.

4. Junte o licor e envolva 20 seg na Vel. 5. Retire para um recipiente que possa ir ao congelador, deixe arrefecer, e leve ao congelador cerca de 4 horas. Lave a taça.

5. Após este tempo, coloque o chocolate em pedaços na taça com a lâmina para amassar/triturar e dê uns toques de pulse até ficar em bocadinhos bem pequenos. Reserve.

6. Coloque o gelado em pedaços na taça, adicione a clara, e programe 10 seg na Vel. 8.

7. Incorpore o chocolate e envolva com a ajuda da espátula, retire e leve novamente ao congelador.
