

GELADO DE CHOCOLATE

CONFEÇÃO



INGREDIENTES

- 500ML DE LEITE
- 100 GR DE CHOCOLATE EM TABLETE
- 3 GEMAS
- 100GR DE AÇÚCAR

1. Deite o leite e o chocolate na taça da Cici com a lâmina de amassar/ triturar e seleccione a velocidade 5, a temperatura de 90º durante 5 minutos. Retire e deite numa taça para arrefecer.

2. Coloque depois o acessório batedor. Deite as gemas e o açúcar e bata à velocidade 8 durante 5 minutos. Aos 3 minutos comece a juntar lentamente a mistura do leite e o chocolate que já arrefeceu.

3. Seguidamente seleccione a velocidade 4, a 90º durante 5 minutos.

4. Por fim deixe arrefecer e coloque na sorveteira 40 minutos.

5. Fica ótimo
