

Gelat de Xocolata CREO



Ingrédients:

270 ml de Lait entier.
200 gr de Crème.
100 gr de Chocolat CREO en tablette.
10 gr Cacao pur.
1 pincée de Sel.
Quelques gouttes d'essence de Vanille.
2 jaunes d'Œufs.
85 gr de Sucre.

Préparation:

- Faire chauffer le lait avec la crème jusqu'à ce qu'il soit chaud, puis ajouter le chocolat et le cacao pur.
- Casser le chocolat en morceaux.
- Remuer jusqu'à dissolution du chocolat, ajouter une pincée de sel et quelques gouttes d'essence de vanille.
- Mélanger séparément les jaunes d'œuf avec le sucre.
- Lorsque la préparation commence à bouillir, ajouter les jaunes et cuire quelques minutes jusqu'à ce qu'il épaississe légèrement.
- Ne cesser pas de remuer afin que la préparation ne pas brûler au fond et que les jaunes puissent coaguler.
- Laisser refroidir et mettre au congélateur pendant quelques heures.
- Et voilà, vous avez une crème glacée au chocolat CREO!

Il ne vous reste plus que la décoration, selon votre goût.