



Sobremesas e Gelados



21 MIN



FÁCIL



10 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 330 g de chocolate com 70% cacau
- 840 g de leite
- 500 g de natas
- 165 g de açúcar
- 7 gemas

Preparação

- 1º Coloque na panela o chocolate partido em pedaços pequenos e pulverize-o, programando 30 segundos na velocidade 10. Retire e reserve.
- 2º Sem lavar a panela, adicione o leite, 300 g de natas e o açúcar. Programe 10 minutos a 95°C na velocidade 3.
- 3º Acrescente o chocolate reservado e programe 7 minutos a 95°C na velocidade 3.
- 4º Num recipiente à parte bata as gemas e, com a máquina em funcionamento, verta-as em fio pelo bocal da tampa. Transfira o preparado para uma taça e deixe arrefecer bem.
- 5º Lave e seque bem a panela e insira o misturador. Bata as natas restantes durante 3 minutos na velocidade 4. Envolve as natas no preparado, com a ajuda de uma vara de arames, e leve ao congelador até solidificar.

Nota: No caso de o gelado se encontrar no congelador e estar completamente sólido, pode parti-lo em pedaços, colocá-los na panela, e programar 15–30 segundos na velocidade 5 ou 6, ajudando a envolver com a espátula. Sirva de imediato.