

SORBETTO AL CIOCCOLATO

Il sorbetto al cioccolato è un delizioso dessert perfetto come fine pasto o per una golosa e rinfrescante pausa.

Solo quattro ingredienti, senza uova, senza lattosio e senza gelatiera, con un procedimento semplice e rapido.



INGREDIENTI:

- **700 ml** Acqua
- **250 g** Cioccolato extra fondente Emilia Zaini
- **100 g** Cacao amaro in polvere Emilia Zaini
- **220 g** Zucchero



Difficoltà
FACILE



Preparazione
20 min



Porzioni
6

1

Tritare il cioccolato fondente.

In una ciotola mescolare a fondo il cacao amaro e lo zucchero.

Mettere l'acqua in un pentolino e portarla ad ebollizione.

Aggiungere il mix di cacao e zucchero e mescolare con una frusta per evitare la formazione di grumi.

CONSIGLIO

Per rendere ancora più goloso il vostro sorbetto si può sciogliere del cioccolato fondente o bianco a bagno- maria e rovesciarlo sopra.



- 2** Aggiungere anche il cioccolato tritato, mescolando fino a quando non si otterrà un composto liscio e vellutato.
Toglierlo dal fuoco e farlo raffreddare completamente.
- 3** Trasferire il composto in un contenitore di acciaio e riporlo in freezer per quattro, cinque ore, avendo cura di rimestarlo ogni tanto con una forchetta.
Trascorso questo tempo ripassare il composto con un frullatore ad immersione in modo da renderlo cremoso.
- 4** Servire il vostro sorbetto al cioccolato da solo, ma anche accompagnandolo con panna montata, pezzetti di meringa e frutti rossi.