

Мороженное – это излюбленное лакомство не только детей, но и многих взрослых, тем больший интерес представляют рецепты приготовления в домашних условиях этого любимого многими продукта.

Сегодня хочется поделиться рецептом шоколадного мороженного, которое отличается тонким вкусом и непревзойдённым ароматом.

Из ингредиентов нам понадобится 3 яичных желтка, полтора стакана молока, 3 столовые ложки сахарной пудры, 100 – 120 грамм шоколада, немного воды и 5 – 6 ложек сливок.

Начинаем процесс приготовления с установки нашей мороженицы на самую минимальную температуру и растирания желтков с пудрой до образования однородной массы. После этого вливаем в полученную смесь тоненькой струйкой кипящее молоко, постоянно перемешивая ингредиенты, чтобы не допустить пригорания. Теперь процеживаем всё приготовленное в небольшую кастрюльку и варим на минимальном огне до момента загустения, обычно для этого достаточно несколько минут. xiaon.ru Ваш гид в мир Xiaomi

Остаётся лишь добавить в горячую смесь шоколад и сливки, а затем её заморозить, чтобы получить приятное по вкусу мороженное, которым можно не только порадовать детей, но и побаловать себя.