

Sorbet au chocolat



6

INGREDIENTS

300g de chocolat noir 70%
375 g de sucre en poudre



Glace

MATERIEL NECESSAIRE

Machine à glace moule pour glace



été

PREPARATION ET REALISATION

1-Coupez le chocolat en morceaux, faites-le fondre au bain marie. Laissez refroidir. Dissoudre le sucre dans 10 cl d'eau et portez à ébullition. Incorporez le chocolat et mélangez.

2-Laissez refroidir complètement avant de verser dans une sorbetière.

3-Mettez en sorbetière et laissez turbiner selon les instructions du fabricant.



Économique



10 min



10 min



facile

CONSEILS ET ASTUCES

Sans machine ! Placez au congélateur et mélangez la préparation toutes les 30 min durant 4 heures.

Alice Délice

