Gelato au chocolat pour tous

La glace au chocolat est incontournable. Tout le monde l'adore !
Un goût chocolaté délicieux, riche et intense.



Ingrédients

- 4l Flora Professional Ice cream mix
- 500 g chocolat NXT Vegan Callebaut 42.3%
- 88 g de poudre de cacao pur

Méthode

1. Chauffez 1 litre de Flora Ice Mix à feu moyen.
2. Ajoutez le chocolat et la poudre de cacao. Éteignez la source de chaleur et continuez à remuer jusqu'à ce que le chocolat et la poudre de cacao soient complètement dissous.
3. Ajoutez le reste de la Flora Ice Mix, mélangez bien et laissez refroidir.
4. Versez dans la machine à gelato et laissez turbiner selon les réglages standards.

Cette recette est de Flora

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be