

Ингредиенты:

Молоко - 400 мл + 40 мл

Какао - 15 г (2 ст. ложки)

Сахар - 70 г

Молоко сухое - 50 г

Крахмал кукурузный (или
картофельный) - 7 г (1 ст.
ложка)

Ванильный сахар - 1 ст.
ложка

Шоколад (для глазури) - 3
плитки

Количество порций: 5

Этап приготовления:

1. Первым делом в сотейнике соединяем какао (просеянный порошок), сахар и молоко (400 мл). Молока сначала добавляем немного и хорошо перешиваем, чтобы какао хорошо растворилось, затем вливаем остальное молоко.
2. Прогреваем почти до кипения, постоянно помешивая.
3. Добавляем сухое молоко. Перемешиваем.
4. В отдельной чашке крахмал разводим холодным молоком (40 мл).
5. Как только молочно-шоколадная масса закипит, вводим разведённый крахмал.
6. Постепенно смесь начнет загустевать. На медленном огне, постоянно помешивая, доводим до кипения - и можно остужать.
7. Разливаем остывшую массу по формочкам. Можно использовать любые формы, подойдут, например, бумажные стаканчики. В специальные

формочки для мороженого предварительно вставляем деревянные палочки.

8. Помещаем в морозильную камеру на несколько часов (примерно на 8-10 часов).
9. Такое домашнее мороженое из молока очень хорошо замерзает - равномерно, без льдинок.
10. Ещё мы растопили мелко рубленый шоколад на водяной бане, чтобы сделать глазурь.
11. Холодное (замёрзшее) мороженое окунаем в растопленный шоколад, даём лишней глазури стечь - и через несколько секунд у нас всё готово!