

Inghetata cu menta si ciocolata

written by Andreea



Inghetata cu menta si ciocolata, fara masina de inghetata si fara lapte condensat. Cu menta proaspata, iar culoarea verde naturala este chiar de la menta!



Daca va place ciocolata After Eight, sa stiti ca aceasta inghetata cu menta si ciocolata se aseamana mult cu ea! Doar ca aici avem si partea alba cu frisca si lapte. Bucatile de ciocolata raman crocante in textura inghetatei, iar aici va recomand sa folositi o ciocolata neagra de calitate.

Desi laptele condensat indulcit este foarte convenabil de folosit la o inghetata simpla, eu una nu sunt asa fan. Pentru ca mi se pare mult prea dulce si mult prea gras. Asa ca pentru aceasta inghetata am incercat sa folosesc alte ingrediente care sa il inlocuiasca.

Cum am reusit sa obtin o inghetata cremoasa fara masina de inghetata si fara lapte condensat? Am adaugat amidon si lapte praf. Amidonul impiedica congelarea completa a alimentelor.



Pe blog mai gasiti si alte deserturi cu menta si ciocolata precum: chec cu menta si ciocolata, tort de inghetata cu menta si ciocolata, cookies cu menta si ciocolata.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente Inghetata cu menta si ciocolata:
- 2 legaturi mari de menta proaspata
- 400 ml frisca lichida 35% grasime
- 400 ml lapte
- 100 g zahar
- 30 g lapte praf
- 20 g amidon
- 50 g miere
- 1 lingurita extract vanilie
- 1 lingurita esenta menta (optional)
- 80 g ciocolata neagra tocata bucati foarte mici

Mod de preparare inghetata cu menta si ciocolata:

- Intr-o craticioara incalziti usor frisca, dar NU aduceti la punctul de fierbere! Adaugati menta proaspata spalata si curatata de codite, amestecati si lasati sa se infuzeze pentru 40 de minute, lasati deoparte acoperit.
- Intr-o alta craticioara puneti laptele impreuna cu zaharul si amidonul. Amestecati incontinuu pana ce compozitia se ingroasa usor. Dati compozitia deoparte, lasati sa se raceasca 10 minute, apoi adaugati laptele praf, mierea si extractul de vanilie (si extractul de menta daca doriti o inghetata si mai aromata).



- Treceti amestecul de menta si frisca printr-o sita, presati menta ca sa obtineti cat mai multa aroma. Amestecati lichidul obtinut cu compozitia de lapte si amidon. Amestecati bine pana obtineti o compozitie omogena. Dati amestecul la frigider pentru 1 ora.
- La final incorporati ciocolata tocata marunt si turnati compozitia intr-un vas pe care il acoperiti cu folie alimentara. Dati vasul la congelator pentru 24 de ore.
- Scoateti vasul si lasati la temperatura camerei pentru

aproximativ 10 minute. Puneti globuri de inghetata in cupe, radeti aschii de ciocolata, garnisiti cu menta proaspata si consumati imediat!

- Enjoy!

