

761. GELATO DI CIOCCOLATA

Latte, un litro.

Cioccolata fine, grammi 200.

Zucchero, grammi 100.

Grattate la cioccolata e mettetela al fuoco collo zucchero e con quattro decilitri del detto latte in una cazzaruola ove stia ristretta. Fatela bollire per qualche minuto, frullandola sempre onde si affini. Ritiratela dal fuoco, aggiungete il resto del latte e versate il composto nella sorbettiera quando sarà ghiaccio.

Anche questa dose potrà bastare per dieci persone. Se volete questo gelato più sostanzioso portate la dose dello zucchero a 120 grammi ed uniteci due rossi d'uovo quando ritirate la cioccolata dal fuoco e non è più a bollore.

Mescolate, e rimettetela sul fornello per qualche minuto e poi, come si è detto, aggiungete il resto del latte.