



INGREDIENTES:

- 200 gramos de chocolate negro 70% de cacao
- 1 cucharadita de café instantáneo
- 4 yemas
- 500 gramos de leche semi-desnatada
- 100 gramos de azúcar
- 1 clara

PREPARACIÓN:

1. Poner el chocolate y el café en el vaso **triturando 10 segundos a velocidad 5-10 progresiva.**
2. Añadir la leche, el azúcar y las yemas **programando 5 minutos, temperatura 60 grados, velocidad 5** . Dejar enfriar un poco.
3. Verter en cubiteras y congelar
4. En el momento de servir, añadir la clara **programando 40 segundos a velocidad 5-6.**
5. Servir con pedacitos de chocolate.