

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cestini di cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

100 g di cioccolato fondente  
150 g di ricotta  
200 g di panna  
6 cucchiaini di zucchero  
1 tuorlo  
vanillina  
1 cucchiaino di cioccolato bianco  
grattugiato  
1 cucchiaino di maizena  
pirottini di carta.

### PREPARAZIONE

- 1 Far fondere a bagnomaria il cioccolato a pezzetti, poi spennellare l'interno dei pirottini col cioccolato.



**2** Mettere in freezer a raffreddare, poi passare un'altra spennellata di cioccolato.

Mettere di nuovo in freezer e poi ancora un'ultima spennellata e riporre nuovamente in freezer.

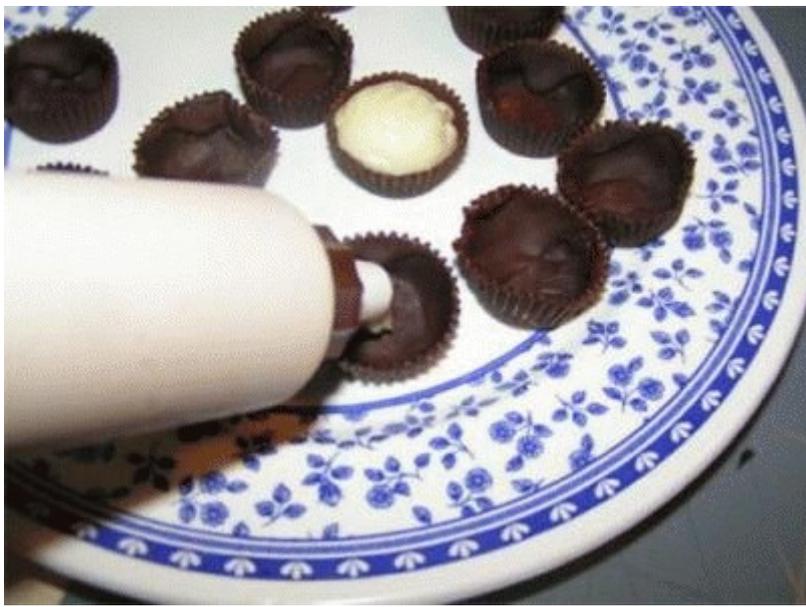
Quando si saranno completamente induriti, toglierli dai pirottini prestando molta attenzione.

Fra un raffreddamento e l'altro preparare la crema mescolando insieme la ricotta, la panna, lo zucchero, il tuorlo, la vanillina, la maizena e il cioccolato bianco.

Farla cuocere a bagnomaria finchè non diventa densa.

Lasciarla raffreddare.

Con una siringa, mettere la crema dentro ai cestini.



3 Decorare con cioccolato fondente grattugiato.

