

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciocolatini al caffè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 400

PANNA 50 ml

CAFFÈ SOLUBILE o macinato un
cucchiaino -

PREPARAZIONE



2 In una casseruola fate bollire la panna.



3 Unite il caffè e mescolare.



4 Unite 100 g di cioccolato.



5 Mescolate fino a quando il cioccolato non si è sciolto quindi lasciate raffreddare fuori dal frigo.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato rimasto.

Spennellare il cioccolato all'interno degli stampini per cioccolatini e fate riposare 30 minuti (se serve fate un altro strato di cioccolato dopo che si sarà asciugato).



6 Riempite i gusci con la crema.





7 Fate riposare per 1 ora quindi chiudete con il cioccolato rimasto.

Fate solidificare per 1 ora, sformate e servite.



