

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

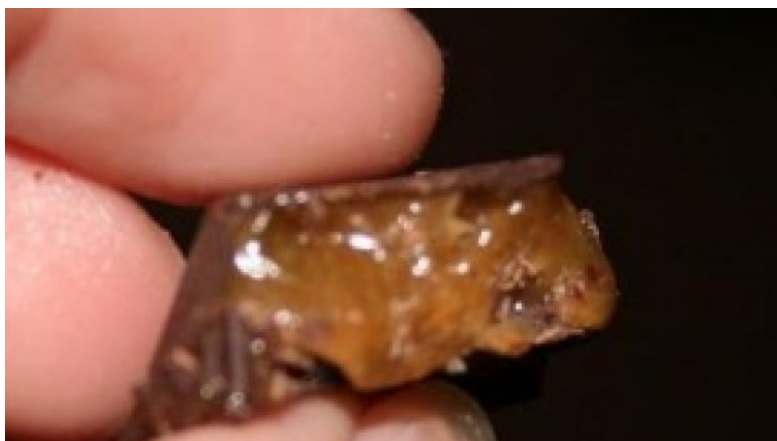
## Ciocolatini al caramello

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



### INGREDIENTI

mezza tazza e 2 cucchiari di zucchero

1/4 di tazza di acqua

1/3 di tazza di panna

200 g di cioccolato fondente.

### PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete zucchero ed acqua e portate a bollore, fate cuocere per 4-5 fino a quando diventa dorato.

Togliete dal fuoco quindi unite la panna, mescolare finchè diventa liscio (in caso rimettete sul fuoco per 1 minuto).

Lasciate raffreddare.

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e spennellate l'interno degli stampini per cioccolatini, fate raffreddare in frigo e riempite con la crema.



**2** Chiudete con altro cioccolato fondente.



**3** Mettete in frigo almeno 2 ore.

