

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciocolatini al caramello

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

60 g di cioccolato fondente a quadretti
200 g di caramelle mou a pezzettini
40 g di burro
2 cucchiai di panna
1 cucchiaio di nutella
cacao in polvere per spolverizzare
50 g di cioccolato al latte fuso
pirottini di carta.

PREPARAZIONE

1 Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e, con un cucchiaino, versarlo dentro ogni pirottino per formare dei cestini.

Con un pennellino, spennellare uniformemente il cioccolato nell'interno del pirottino e far raffreddare.



2 Mettere in un pentolino a fiamma bassa le caramelle, il burro, la panna e la nutella.



3 Mescolare per 3/4 minuti e far sciogliere le caramelle.



4 Togliere dal fuoco e mescolare energicamente il composto per amalgamare.

Far raffreddare leggermente, riempire le coppette di cioccolato con la crema al caramello e far indurire (se necessario mettere in frigo per 10/15 minuti).



5 Cospargere, infine, alcuni cioccolatini col cacao in polvere passato al setaccio e altri invece decorarli con strisce sottili di cioccolato al latte fuso.

