

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciocolatini al latte

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA COPERTURA

cioccolato fondente.

PER IL RIPIENO

cioccolato al latte

nutella

nocciole tostate.

PER DECORARE

cioccolato fondente e cioccolato al latte.

PREPARAZIONE

1 Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e, con il pennello, riempire le formine.

Sciogliere il cioccolato al latte ed aggiungervi la nutella.

Farcire e mettere una nocciola in mezzo, quindi ricoprire di nuovo con il fondente e far

raffreddare in frigorifero.

In fine, unire il fondente con il cioccolato al latte rimasto e decorare i cioccolatini.





2 Ecco l'interno.



