

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciocolatini bicolore e alcune varianti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 40 MINUTI DI RIPOSO NEL CONGELATORE



INGREDIENTI

riso soffiato al cioccolato

125 g di cioccolato bianco

125 g di cioccolato al latte.

PREPARAZIONE



- 2 Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria e versatene un cucchiaino abbondante sul fondo degli stampini in silicone.



- 3 Coprite con 2 cucchiaini di riso soffiato e compattatelo col dorso del cucchiaino.



4 Sciogliete il cioccolato al latte e versatelo sopra al riso soffiato.



5 Mettete nel congelatore per fare indurire il cioccolato.



6 Togliete i cioccolattini dalle formine



7 Ecco le varianti.

Prima variante.

Mescolare in una ciotola del riso soffiato con un pò di cioccolato bianco fuso.



8 Foderate le pareti degli stampini con uno strato abbondante di cioccolato al latte.



9 Riempite con il composto e versateci sopra un pò di cioccolato al latte per chiudere.



10 Metteteli nel congelatore fino a quando il cioccolato si solidifica.

Sformateli.



11 Seconda variante.

Rivestite gli stampini con del cioccolato al latte fuso.

Riempite con un cucchiaino di pistacchi.



12 Concludete con altro cioccolato al latte fino al bordo.



13 Metteteli nel congelatore fino a quando il cioccolato si solidifica.

Sformateli.

