

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciocolatini con mascarpone e caffè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 3 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 10 g di cioccolato fondente
- 3 cucchiai di mascarpone
- 20 ml circa di caffè zuccherato
- 100 g di cereali integrali.

PREPARAZIONE

- 1 Fate fondere a bagnomaria il cioccolato.



- 2 Rivestite degli stampini in silicone con uno strato di cioccolato, metteteli nel congelatore per 5 minuti e ripetete l'operazione.



3 In una ciotola mettete il mascarpone.



4 Il caffè ed una manciata di cereali.



5 E mescolare bene.



6 Riempite gli stampini con il composto e coprite con dei cereali.



7 Coprite con uno strato di cioccolato.



8 Mettete nel congelatore per almeno 1 ora e dopo trasferite nel frigo.

Togliete dagli stampini e servite.

