

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciocolatini twix

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Pasta frolla

1 confezione di latta con latte condensato

zuccherato

cioccolato fondente.

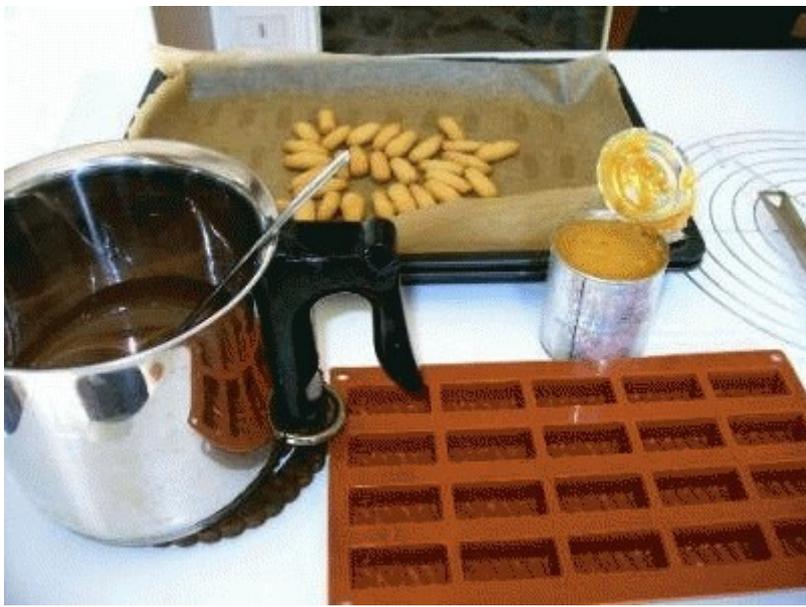
PREPARAZIONE

1 Fare dei biscottini cilindrici con la pasta frolla.

Preparare il mou cuocendo per 45 minuti il latte condensato nella pentola a pressione.

Mettere la lattina di latte condensato ancora chiusa nella pentola a pressione, riempire d'acqua fino a coprire completamente la scatola, chiudere e calcolare 45 minuti da quando la pentola "fischia". Lasciar raffreddare nell'acqua e poi utilizzarla all'occorrenza.

Fondere a bagnomaria il cioccolato fondente.



- 2 Spalmare con il cioccolato gli stampini, metterli a raffreddare e ripetere l'operazione 2 volte in modo che lo strato sia sufficientemente spesso.

Mettere un cucchiaino di mou e spalmare uniformemente con un cucchiaino, mettere sopra un biscotto, un altro velo di mou e coprire con altri due strati di cioccolato.



- 3 Questo è l'effetto finale dopo l'ulteriore riposo in congelatore.

Attenzione a farli raffreddare bene perchè il mou rende fragili questi cioccolatini che, essendo piuttosto grandi, rischiano di rompersi nell'estrazione dallo stampo.



4 Questo è l'interno dove si intravedono i vari ingredienti.

