

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coppe di crema al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 4 uova
- 4 cucchiari zucchero
- 50 g cacao
- 1/2 l latte
- 1 bicchierino rhum
- 1 noce burro
- 4 marrons glaceés.

PREPARAZIONE

1 Sbattere i tuorli con lo zucchero e il burro, aggiungere il latte e il cacao e far cuocere a bagnomaria finché la crema si sarà addensata.

Unire i marrons sbriciolati e il rhum, suddividere nelle singole coppe e servire.