

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Corona al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

100 g cacao dolce  
70 g zucchero  
100 g farina  
100 g burro  
1 l latte  
scorza di limone.

### PREPARAZIONE

- 1 Mettere sul fuoco un tegame con il burro, unire la farina, il cacao e lo zucchero e stemperare a fuoco moderato. Diluire con il latte, aggiungere la scorza di limone, portare ad ebollizione e far sobbollire fino a che la crema non abbia raggiunto la giusta densità. Versarla in uno stampo da budino, far freddare e mettere in frigorifero per 2 ore prima di servire.