

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema al cacao

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

AMIDO DI GRANO (oppure amido di mais)

- 40 gr

LATTE 400 ml

CACAO AMARO 20 gr

ZUCCHERO 30 gr

NOCCIOLE TRITATE 40 gr

LATTE CONDENSATO 50 gr

AROMA A PIACERE

### PREPARAZIONE



2 In una ciotola mettete amido, cacao, zucchero e latte.





3 Mescolare e trasferite in una casseruola dopo aver setacciato il composto.





- 4 Fate cuocere per 10 minuti continuando a mescolare fino a quando la crema comincia ad addensare.





5 Fatela raffreddare.



6 Unite le nocciole, l'aroma ed il latte condensato.





7 E mescolare.



8 Questa crema è ottima per farcire un pan di spagna.





NOTE

Potete preparare questa crema anche senza latte condensato, in questo caso aumentate lo zucchero a 160 grammi.