

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml
TUORLO D'UOVO 3
BACCA DI VANIGLIA 1 bacca
ZUCCHERO 60 gr
CACAO IN POLVERE 20 gr
FARINA 30 gr

Crema al cioccolato, che dire di più? Già il nome dice tutto! Una goduria da servire sia come dolce al cucchiaio che come farcia per un dolce a base, per esempio, di pan di spagna.

Semplicissima da realizzare, potrete tirare fuori questa ricetta dal cassetto ogni qual volta ne abbiate voglia!

PREPARAZIONE

- 1 Trasferite una parte del latte a disposizione in una ciotola e fatevi sciogliere il cacao in polvere mescolando con una frustina affinché non si formino grumi.



- 2 Fate scaldare molto bene il latte rimasto con una bacca di vaniglia appena incisa. Aggiungete, quindi anche il mix di latte e cacao.





3 A parte miscelate con una frusta i tuorli con lo zucchero e la maizena setacciata.





4 Quando il latte giunge a bollire, versatelo nel composto a base di tuorli mescolando velocemente, quindi trasferite nuovamente il tutto nella pentola e fate addensare la crema.

Unite, infine anche i 20 g di burro per perfezionare la crema.





5 Trasferite la crema nelle coppette e servitela a piacere con accompagnamento di panna montata.



