

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di cioccolato e caffè`

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g cioccolato fondente
1 pizzico cannella in polvere
6 tazzine caffè caldo molto ristretto
ghiaccio tritato
4 cucchiai zucchero
4 cucchiai latte
1
5 dl panna

PREPARAZIONE

1 Grattugiare il cioccolato, unire il latte farlo sciogliere a bagnomaria. Ottenuta una crema compatta unire la cannella, lo zucchero e il caffè poco alla volta e senza mai smettere di girare.

Sul fondo di 8 bicchieri sistemare un poco di ghiaccio tritato, versarvi il composto e guarnire con la panna montata.

Provate anche la ricetta della [cioccolata calda all'amaretto!](#)