

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema piccante al cioccolato

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

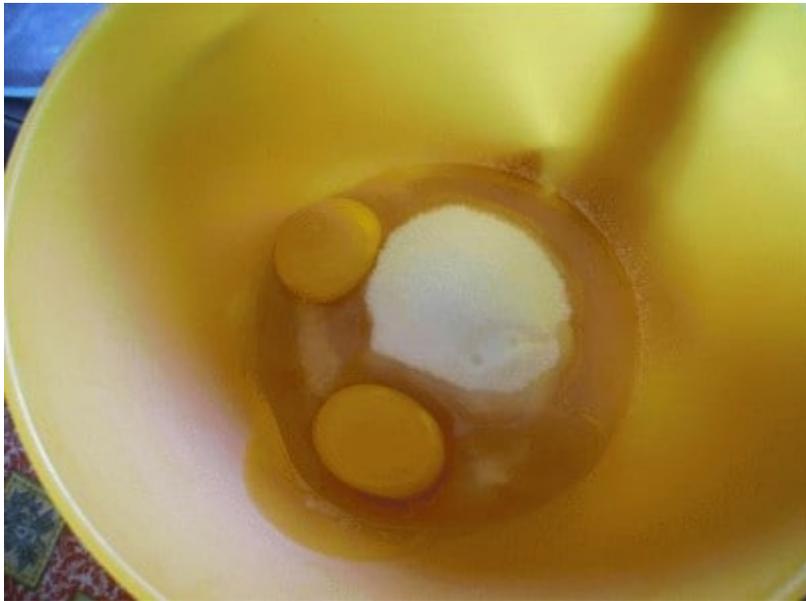
LATTE 250 ml  
ZUCCHERO 80 gr  
UOVA 1  
TUORLI 1  
FARINA 20 gr  
CACAO IN POLVERE 5 gr  
CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr  
PEPERONCINO IN POLVERE un  
cucchiaino da caffè raso - 1

### PREPARAZIONE

**1** In una casseruola fate bollire il latte.



**2** In una ciotola mescolare lo zucchero con le uova.



**3** Aggiungete la farina e il cacao amaro setacciato ed il cucchiaino raso di peperoncino.



- 4 Quando il latte inizia a bollire, togliete dal fuoco e aggiungere piano piano il latte bollente direttamente sul composto nella ciotola, sempre mescolando, continuare piano piano fino a incorporarlo tutto, mescolare bene e rimettere sul fuoco.





**5** Continuare la cottura fino ad ottenere la consistenza di un budino molle.



**6** Spegnete il fuoco e aggiungete il cioccolato fuso, continuando a mescolare sempre.



7 Fate raffreddare.

