

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dessert al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

100 g cioccolato fondente
150 g di zucchero
1 bustina vaniglia
2 bicchieri latte
6 uova
burro

PREPARAZIONE

- 1 Far sciogliere il cioccolato nel latte. In una terrina sbattere 4 uova intere e 2 tuorli con lo zucchero e la vaniglia; unire il latte e cioccolato filtrato; versare il tutto in uno stampo imburrato e far cuocere in forno a 180°C, a bagnomaria, per circa un'ora e mezza. Sformare e servire freddo.