

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pandoro al sapore di cocco

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 pandoro non zuccherato
300g cioccolato fondente
1 bicchiere di latte
1 noce di burro
a scelta un cucchiaino di nutella o 2/3 bustine di polvere di cocco.

PREPARAZIONE

1 Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il latte e il burro (a scelta unire la nutella per un gusto più dolce) e far raffreddare leggermente.

Preparare il pandoro tagliandolo a cubi non troppo grandi nè troppo sottili;

con l'aiuto di una forchetta immergere i cubi di pandoro nel cioccolato e subito dopo ricoprire di polvere di cocco.

Disporre su un bel piatto di portata, magari anche nei pirottini di carta e servire freddi.

NOTE

Sono ottimi: l'amaro del cioccolato con l'esotico del cocco danno un nuovo particolare gusto.