

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Soffiato al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 60 gr di zucchero
- 80 gr di farina passata al setaccio fine
- 80 gr di burro
- 2 dl di latte
- 4 uova intere
- 125 gr di cioccolato
- 1/2 l di crema inglese alla vaniglia o salsa di cioccolato.

PREPARAZIONE

- 1 Procedimento uguale a quello spiegato per la confezione del Soffiato alla Sassone. Sostituire tuttavia la vaniglia con del cioccolato fuso nel latte. Servire il dolce con una crema inglese alla vaniglia, oppure con una salsa al cioccolato.