

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.