

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Veneziane alla panna

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

6 veneziane (brioche con la granella di zucchero sulla sommità) 250 g di panna montata
100 gr di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare le veneziane, tagliandone la parte superiore e ottenendone così dei coperchi. Svuotarle con il cucchiaino. Sbriciolare la mollica tolta alle veneziane e mescolarla alla panna montata; riempire le veneziane. Far fondere sul fuoco il cioccolato, versarne un poco, caldissimo, in ciascuna veneziana e mettervi sopra i coperchietti.