

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pigne al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Scopri la ricetta delle pigne al cioccolato, un dolce facile e senza cottura, perfetto per Natale.

INGREDIENTI PER CUCINARE LE PIGNE AL CIOCCOLATO

BURRO 20 gr

LATTE 100 ml

DIGESTIVE (BISCOTTI) 150 gr

CACAO AMARO 30 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 1 cucchiaio da tavola

CORN FLAKES al cacao, verifica che siano a forma di petalo -

COME FARE LE PIGNE AL CIOCCOLATO

- 1 In un mixer, o in un frullatore, metti i biscotti nel boccale e tritali fino a farli diventare farina.



- 2 Aggiungi il cacao, il latte, il burro e lo zucchero ai biscotti tritati e mescola bene con un cucchiaino fino ad amalgamare bene il composto.





3 Continua a lavorare il composto con le mani, se risulta troppo morbido aggiungi un altro po' di cacao, se troppo duro aggiungi qualche goccia di latte, l'intento è quello di ottenere un impasto modellabile.

Dividi il composto in 4 parti e forma, con le mani, 4 coni tondeggianti con la base larga.





4 Inserisci i petali di cereali al cacao partendo dalla base e incastrandoli bene tra loro dando la forma e creando l'effetto della pigna, riponi le pigne in frigo per farle rassodare, basterà una mezz'ora.

Le pigne al cioccolato sono pronte, usale come segnaposto o come elementi per dei centrotavola commestibili.





DELIZIOSI SEGNAPOSTO DA MANGIARE COME DESSERT A FINE PASTO,

Le **pigne al cioccolato** sono un ~~dolce natalizio~~ originale e decorativo, perfetto per arricchire la tavola delle feste o per essere regalato in occasione del Natale. Questa **ricetta senza cottura**, a base di **biscotti** tritati, cacao e latte, è facile da preparare e richiede pochi ingredienti. Ideali per chi cerca un **dessert** scenografico e gustoso, le **pigne al cioccolato** sono amate sia dai bambini che dagli adulti.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se il composto della base risulta troppo morbido, aggiungi altro cacao o biscotti tritati per ottenere una consistenza lavorabile.

In alternativa, se è troppo secco, basta qualche goccia di latte.

Puoi personalizzare la ricetta utilizzando biscotti avanzati o diversi tipi di cereali, come cornflakes o fiocchi di avena, per un tocco croccante.

Conserva eventuali ingredienti avanzati in contenitori ermetici per utilizzarli in altre ricette dolci.

COME CONSERVARE LE PIGNE AL CIOCCOLATO

Le pigne al cioccolato si conservano in un luogo fresco e asciutto, in un contenitore ermetico, per 3-4 giorni. Per prolungarne la durata, puoi conservarle in frigorifero per circa una settimana, avvolte in pellicola trasparente per evitare che assorbano odori.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti è piaciuta questa ricetta, prova anche:

[Bon bon di castagne](#): un dessert facile e senza cottura.

[Brownies facilissimi](#): ideali per chi ama i dolci veloci.

[Biscotti di Natale glassati](#): perfetti per un tocco festivo.

[Cake pops al cioccolato](#): divertenti e creativi.

[Barrette di Natale al cioccolato](#): croccanti e golose.