

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di pavesini cioccolato e crema

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

PAVESINI 100 gr

BURRO 130 gr

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

CAFFÈ SOLUBILE 3 cucchiaini da tè

CIOCCOLATO AL LATTE 100 gr

LATTE INTERO

Avete voglia di dolce e veramente non sapete dove sbattere la testa? spymid ci svela questa ricetta velocissima e golosissima.

PREPARAZIONE

- 1 Spezzare a pezzi piccoli la barretta di cioccolato a latte, scioglierla nel microonde per pochi secondi, la cioccolata deve rimanere un po' consistente, non liquida.

Mettere in una terrina il burro ammorbidito a temperatura ambiente e mescolare con lo zucchero, per evitare i grumi utilizzare una frusta elettrica. Poi aggiungere il caffè per insaporire ed amalgamare il tutto.

Bagnate i Pavesini nel latte e trasferiteli su di un vassoio.

Aggiungere sui Pavesini uno strato di crema al burro e uno strato di cioccolato sciolta e poi ricoprire con altri Pavesini sempre appena imbevuti nel latte.

Decorare con il cioccolato utilizzato per farcire. Riporre il vassoio con i Pavesini nel frigorifero per farli raffreddare bene e poi servire.