

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Barrette al cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [120 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BISCOTTI SECCHI 150 gr
BURRO 75 gr
PANNA 100 ml
CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr
ZUCCHERO DI CANNA 20 gr

Barrette al cioccolato golosissime. Pensate che per prepararle ci voglia tempo o bravura? Niente affatto...sono semplicissime, ancor di più grazie alla indicazioni di cicalinas.

PREPARAZIONE

- 1 **1** Preparete tutti gli ingredienti
- 2 **2** Sbriciolate i biscotti finemente insieme allo zucchero (se lo mettete), in un robot da

cucina. La base dovrà venire molto compatta quindi pezzi di biscotto più grandi potrebbero dare fastidio.

- 3 Nel frattempo in un pentolino mettete a sciogliere il burro. Non è necessario il "bagnomaria", basterà mettere la fiamma al minimo e continuare finché il burro non sarà completamente sciolto. Ci vorrà comunque meno di un minuto.
- 4 Fate raffreddare qualche secondo il burro fuso e versate all'interno del pentolino stesso i biscotti, amalgamando per bene fino ad ottenere il classico "composto sabbioso".
- 5 Trasferite il composto in una teglia 20x15 (vi consiglio questa misura perché altrimenti verrebbero troppo alte/troppo basse con teglie di differenti dimensioni. Potete comunque raddoppiare la dose se volete utilizzare una teglia più grande), e pressate per bene fino a foderare la teglia uniformemente.
- 6 Ponete la base in frigorifero a raffreddare per qualche minuto, giusto il tempo di preparare la crema. Mettete panna e cioccolato spezzettato all'interno di un pentolino e sciogliete tutto insieme a fuoco dolce, continuando a mescolare finché non diventa vellutata e lucida.
- 7 A questo punto tirate fuori dal frigorifero la base e versate sopra la crema ancora liquida, riponendo il tutto in frigorifero almeno per mezz'ora. Passata la mezz'ora la "torta" non sarà ancora compatta abbastanza, ma se volete aggiungere dei "toppings" questo è il momento giusto. Io ho decorato facendo delle onde con la forchetta e dei riccioli di cioccolato bianco, ma la ricetta si presta a tutto: codette, gocce di cioccolato, cocco grattugiato, lamelle di mandorle, nocciole tritate ecc ecc.

8 Lasciate riposare ancora in frigorifero almeno per un'ora e tagliate della grandezza che più vi piace.