

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cialde con crema di cioccolato al latte e lenticchie

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 50 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 15 MINUTI DI RIPOSO

---



100 g di lenticchie

125 g di latte

125 g di panna

50 g di zucchero

1 tuorlo

25 g di zucchero

20 ml di rum.

## PREPARAZIONE

**1** Per le cialde.



**2** In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti fino ad avere un composto omogeneo.

Fate riposare in frigo per 15 minuti.

In una placca da forno foderata di carta forno spalmate il composto.



3 Infornate a 180°C per 20 minuti.



4 Ricavate dei dischi e curvate ricavando una barchetta.

Per la crema al cioccolato al latte.



5 Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro.

In una casseruola fate bollire il latte con metà zucchero.



6 In una ciotola e con la frusta a mano montare leggermente i tuorli con la farina e lo zucchero rimasto.



**7** Versate sui tuorli il latte e fate addensare su fiamma bassa.



**8** Unite alla crema il cioccolato fuso.





9 Unite il cacao e lo zucchero a velo setacciati.



10 Mescolare bene.



11 Fate raffreddare la crema.



12 Nel mixer montare la panna.



**13** Unite la panna alla crema e mescolare delicatamente.



**14** Per la crema alle lenticchie: fate bollire le lenticchie con un goccio di olio.





15 Scolatele bene.

In una casseruola fate bollire il latte, la panna, 80 g di lenticchie e metà zucchero.



16 Mescolare il tuorlo con lo zucchero rimasto.



17 Unite il composto con le lenticchie.



18 Rimettete sul fuoco e fate addensare.



19 Frullare con il frullatore ad immersione e passate con un colino.



20 Unite il rum e rimettete sul fuoco per 2 minuti.



21 Sevite mettendo un pò di crema alle lenticchie sopra il piatto, qualche lenticchia e la cialda ripiena di crema al cioccolato.





