

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cialde con spuma al cioccolato bianco

di: *SeReNaSe*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *35 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER LE CIALDE

100 g di albume
100 g di zucchero a velo
100 g di farina
100 g di burro fuso
1 cucchiaino di miele.

PER LA SPUMA

200 g di panna montata
200 g di cioccolato bianco fuso
una manciata di pinoli.

PREPARAZIONE

1 Per le cialde: in una ciotola mescolare l'albume, lo zucchero, la farina ed il miele, unite

anche il burro fuso.



2 Mescolate bene fino ad ottenere un composto omogeneo.



3 Sopra una placca rivestita di carta forno formate le cialde con 1 cucchiaio di composto ben spalmato.



4 Infornate a 200°C per circa 4 minuti o fino a quando non diventati dorati.

Trasferite immediatamente sopra una ciotola per dare loro la forma a ciotola e fate raffreddare.

Per la spuma: in una casseruola fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato.

Con le fruste elettriche montare la panna.

Unite il cioccolato ormai freddo alla panna e mescolare delicatamente.

Farcite ogni cialda con la spuma e decorate con qualche pinolo.



