

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 cucchiaio 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.

