

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cioccolata fatta in casa

LUOGO: Europa / Slovacchia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 3 uova
- 200g di zucchero a velo
- 250g di grasso alimentare
- 100g di noci tritate
- 1 busta di canditi di gelatina
- 2 cucchiaini di polvere di cacao
- waffer (come l'interno di una barretta di Kit Kat) normali o alla vaniglia

### PREPARAZIONE

- 1 Preparare una casseruola. Foderarla con un foglio d'alluminio. Sciacquare con acqua fredda. Bollire l'acqua in una casseruola. Mettere una ciotola sopra di questa. Mettere le uova, lo zucchero e grasso alimentare in nella ciotola sopra la casseruola piena d'acqua bollente. Sbattere questi ingredienti fino a che siano ben amalgamati. Aggiungere il cacao, le noci, i canditi e i waffer. Miscelare. Versare tutto ciò nella casseruola foderata e distribuire bene. Coprire e mettere in

frigorifero per una notte intera.