

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dessert al cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

100 g cioccolato fondente

150 g di zucchero

1 bustina vaniglina

2 bicchieri latte

6 uova

burro

PREPARAZIONE

- 1 Far sciogliere il cioccolato nel latte. In una terrina sbattere 4 uova intere e 2 tuorli con lo zucchero e la vaniglina; unire il latte e cioccolato filtrato; versare il tutto in uno stampo imburrato e far cuocere in forno a 180°C, a bagnomaria, per circa un'ora e mezza. Sformare e servire freddo.