

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Glassa cotta al cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

150 gr di cioccolato fondente

150 gr di zucchero a velo

acqua q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente. A parte sciogliere lo zucchero a velo con tanta acqua, quanta ne occorre perché si ottenga uno sciroppo fluido da farsi cuocere a fuoco basso perché si addensi. A questo punto unire alla glassa, un poco alla volta, il cioccolato fondente sino ad ottenere un composto ben amalgamato.
Per renderla lucida, una volta spalmata sulla torta, passarla per qualche minuto in forno tiepido.