

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Iris al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di latte
100 g di acqua
100 g di zucchero
50 g di farina
35 g di cacao amaro
2 cucchiai di nutella
6 panini al latte del giorno prima
pangrattato
olio per friggere
acqua e farina per la pastella.

PREPARAZIONE

1 Mescolare farina, zucchero e cacao in una ciotola.



2 Aggiungere a filo prima il latte e poi l'acqua.



3 Dopo aver mescolato bene, mettere il composto sul fuoco e girare finché non inizi a rapprendersi.



4 Appena è pronta aggiungere la nutella.



5 Mentre la crema si raffredda, fare un buchino sotto il panino e conservare la calottina.



6 Svuotare il panino con le mani, fare attenzione a non romperlo esternamente.



7 Proseguire con questo procedimento con tutti i panini, ricordando di conservare la calottina, che servirà da tappo.



8 Riempire i panini con la crema ormai raffreddata.



9 Mettere il tappo su ogni panino.



10 Dopo averli riempiti, preparare una pastella con acqua e farina, non deve venire troppo liquida ma densa.



11 Impanare i panini, prima nella pastella, poi nel pangrattato



12 Scaldare l'olio per friggere e friggere tutti gli iris.

