

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salsa al cioccolato fondente

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 250 gr

PANNA FRESCA 50 gr

PREPARAZIONE

1 Riunite in un pentolino il cioccolato a pezzetti e la panna fresca.

Mettete il pentolino sul fuoco e fate sciogliere il cioccolato nella panna, mescolando continuamente.



2 Quando il cioccolato sarà completamente sciolto, togliete il pentolino dal fuoco. Ne otterrete una salsa al cioccolato liscia e lucida.



3 Fate intiepidire la salsa ed utilizzatela per decorare i vostri dolci.