

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salsa al cioccolato fondente

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.

Avete voglia di una tazza di cioccolata ? Provate la nostra [cioccolata calda all'amaretto!](#)