

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Simil after eight

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

150 g di cioccolato  
2  
5 cucchiaini di latte condensato  
1  
5 cucchiaini di sciroppo alla menta  
1 cucchiaino di maizena.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:

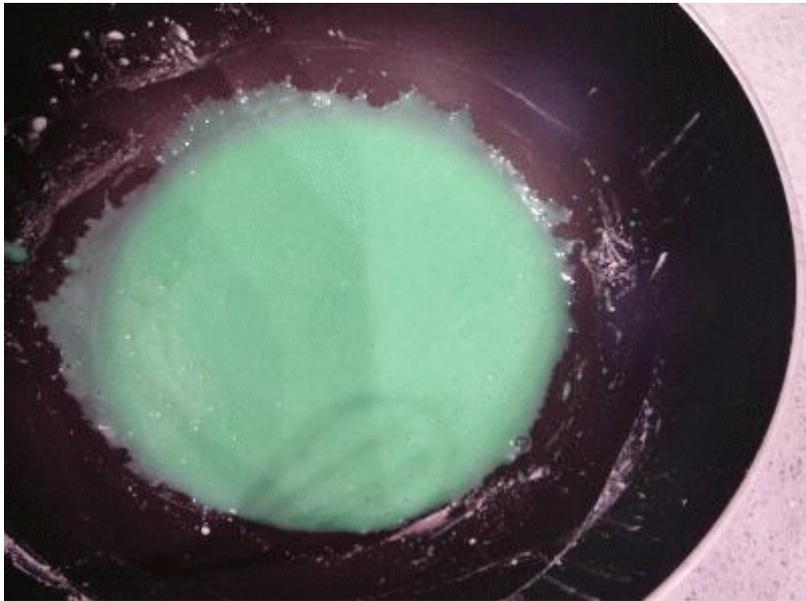


2 Come prima cosa, preparare la salsina di riempimento, in modo da averla fredda al momento della farcitura.

Mettere in un tegamino il latte condensato e lo sciroppo.



3 Unire la maizena e farla sciogliere bene.



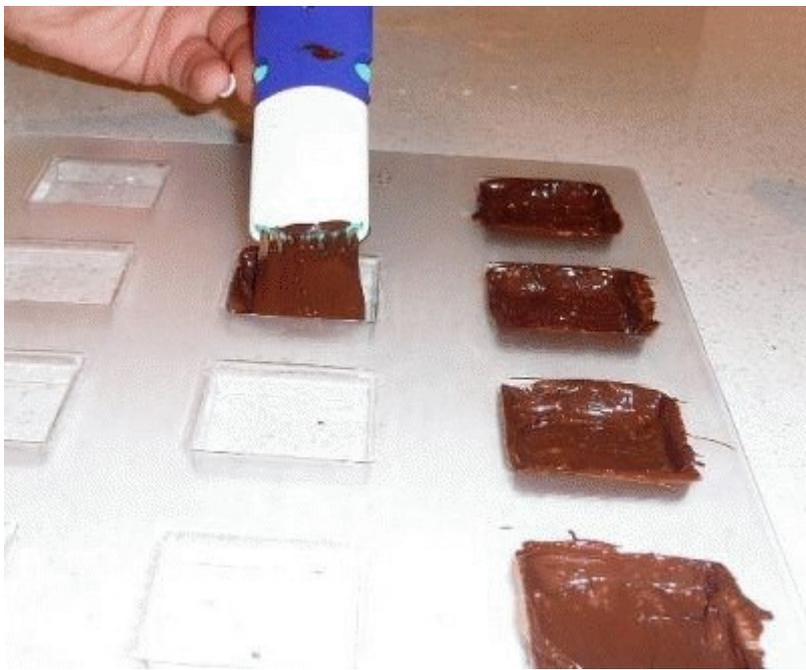
4 Mettere sul fuoco, portare ad ebollizione e lasciare freddare.



5 Intanto, temperare il cioccolato.

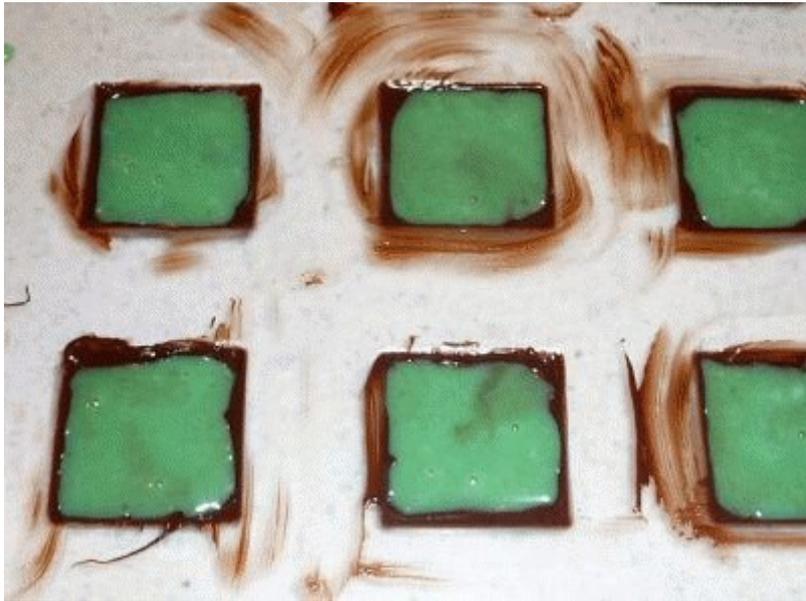


6 Rivestire gli stampini con il cioccolato temperato



**7** e mettere in frigorifero a solidificare.

Una volta ben solidificati, farcirli con il ripieno preparato.



- 8 Rimetterli in frigo fino a quando il ripieno non si sarà solidificato un po', quindi coprirli con altra cioccolata e rimetterli in frigorifero fino al momento di servirli.

Eccoli finiti:

