

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Soffiato al cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

60 gr di zucchero  
80 gr di farina passata al setaccio fine  
80 gr di burro  
2 dl di latte  
4 uova intere  
125 gr di cioccolato  
1/2 l di crema inglese alla vaniglia o salsa di cioccolato.

## PREPARAZIONE

- 1 Procedimento uguale a quello spiegato per la confezione del Soffiato alla Sassone. Sostituire tuttavia la vaniglia con del cioccolato fuso nel latte. Servire il dolce con una crema inglese alla vaniglia, oppure con una salsa al cioccolato.