

Cioccolata bianca alla cannella

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

200 g cioccolato bianco

60 cl latte

100 g panna

1 spolverata cannella in polvere

1 cucchiaio amido di mais

Preparazione

Stemperare l'amido di mais nel latte freddo poi, sempre mescolando con 1 frusta, cuocere la crema finché si sarà addensata. Togliere la casseruola dal fuoco e unire alla crema il cioccolato tritato. Rimettere la casseruola su fuoco basso e, sempre mescolando, cuocere il composto finché il cioccolato si sarà del tutto sciolto. Suddividere la cioccolata in tazze e completare con 1 ciuffo di panna, precedentemente montata, e con una spolverizzata di cannella.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>