

Cioccolata fredda

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

200 g cioccolato fondente a pezzetti

1/2 bicchiere panna liquida

20 g burro

20 g zucchero vanigliato

Preparazione

Fate fondere a fuoco dolce il cioccolato con lo zucchero e due cucchiaini d'acqua. Mescolate ogni tanto. Quando il composto è liscio e cremoso togliete dal fuoco; unite piano piano la panna e il burro. Versate la crema in coppette e ponete in frigo. Servite con biscottini secchi.

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

<http://www.ricetteitalia.org>