

# Ciocolata fusa

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

150 g cioccolato fondente

60 g zucchero

10 g burro

1 1/2 bicchiere acqua

## Preparazione

Versate l'acqua in un pentolino, aggiungete lo zucchero, ponete sul fuoco, portate a bollore e lasciate bollire piano fino a quando lo sciroppo si è ridotto della metà. Aggiungete il cioccolato a pezzetti e fatelo sciogliere a fuoco basso mescolando con una spatolina di legno. In ultimo, e sempre mescolando, unite il burro, lasciate liquefare e spegnete. Questa ciocolata può essere servita con gelati di vario gusto oppure è indicata per rivestire e farcire torte, riempire bigné.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>