

Cioccolata modicana

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g zucchero semolato
500 g pasta amara
1 stecca vaniglia (o cannella)
1 tavoletta burro di cacao

Preparazione

Grattugiare la pasta amara e farla sciogliere in un pentolino su fiamma molto bassa, mescolando bene, aggiungere a poco a poco lo zucchero (ulteriormente pestato), la vaniglia (o la cannella), ed infine la tavoletta di burro di cacao spezzettata (questo ingrediente rende lucida la cioccolata). Amalgamare bene il tutto e tenerlo ancora sul fuoco lento per altri 5 minuti. Riscaldare intanto sui fornelli le apposite formette rettangolari; dopo che sono state riempite, bisogna sbattere ognuna di esse su una superficie (un tavolo o un ripiano di marmo) affinché la pasta si sistemi nelle forme; riporle quindi in un luogo fresco per almeno 24 ore. Dopo questo periodo si sformeranno le tavolette e, per conservarle, si avvolgeranno in carta oleata.

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

<http://www.ricetteitalia.org>