

CIOCCOLATINI

ETÀ : dagli 8 anni

TEMPO : 2 ore

MATERIALI :

- mestolo
- pentole per cottura a bagnomaria
- cucchiaio
- stampo per cioccolatini
- fornello
- frigorifero

Ingredienti:

- tavoletta di cioccolato fondente
- noci, mandorle, frutti rossi, cocco o altri condimenti

SVOLGIMENTO : Preparare la pentola per il bagnomaria; spezzare la tavoletta di cioccolato e metterla nella pentola a sciogliere, mescolando sempre il composto perché non si attacchi. Mentre la cioccolata si scioglie, preparare i condimenti, spezzando le noci o le mandorle o sbriciolando gli ingredienti più grossi. Quando il cioccolato è sciolto, versarlo nello stampo, riempiendo fino a metà altezza gli spazi. Inserire a piacimento gli ingredienti scelti e riempire gli spazi con il cioccolato restante. Riporre in frigorifero almeno per 1 ora per far rapprendere il cioccolato. Una volta rappreso il cioccolato, estrarre i cioccolatini.

NOTE : Attenzione a non scottarsi con il cioccolato fuso mentre lo si versa negli stampi. Utilizzare stampi con forme lineari e non troppo contorte: diventerà difficile in caso contrario estrarre i cioccolatini una volta raffreddati. Come stampo è possibile usare anche i contenitori per i cubetti del ghiaccio.

