

Crema al cioccolato



Ingredienti:

250 ml panna fresca

300 ml latte

2 uova

120 g zucchero

40 g farina 00

100 g cioccolato fondente

2 cucchiaini cacao amaro

rum

Mettete nel pentolino il latte, la panna fresca non montata ed il cioccolato fondente frullato.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello piccolo a fiamma alta fino all'ebollizione. Spostate dalla fiamma e unite questo composto:

Unite le uova con la farina e lo zucchero...



... e amalgamate il tutto senza montare. Unite il cacao ed il rum.



Incorporate bene il cacao poi unite al latte con panna e cioccolato.



Mescolate poco con la frusta, coprite e rimettete sul fuoco, fornello piccolo, per 5 minuti a fiamma bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto poi mescolate leggermente con la frusta.



Raffreddate e usate per farcire i vostri dolci o per servire come crema al cucchiaio.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.