



Cremini - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Dessert - Piccole dolcezze - cioccolato - nocciole - panna
ricetta presa in un blog, di cui però non ricordo il nome :oops:

Ingredienti:

200 gr cioccolato fondente
100 gr granella nocciole
200 gr cioccolato latte
50 gr panna liquida

Sciogliere il cioccolato fondente, aggiungere la granella di nocciole.
Stendere la metà di questo composto su una teglia piuttosto piccola quadrata di carta da forno (la mia era una pirofila da forno rettangolare) e mettere un poco in freezer a solidificare.

Sciogliere il cioccolato al latte, poi unire la panna liquida calda e mescolare bene.

Disporre questo strato sopra al primo e rimettere in freezer.

Disporre poi l'ultimo strato alle nocciole e rimettere in freezer.

Per tagliarlo a cubetti, rovesciare la mattonella ottenuta e lasciarla un pò a temperatura ambiente, quindi tagliare.

[/img]

