



Ciocolatini assortiti - [Visualizza sul sito di padellina](#)



ciocolatini - bounty - crema - frutta secca - Lindor - uvetta - pinoli

Alcune idee per fare i ciocolatini a casa. Il cioccolato è temperato ad occhio e la cosa non riesce bene, ma fa lo stesso, sono altrettanto apprezzati. Per ripieni più duri bastano 2 pennellate di cioccolato, per quelli morbidi tipo crema pasticcera è meglio farne 3.



eCucinando.it





Il ripieno dei cioccolatini bianchi è:

100 gr. mascarpone  
latte condensato q.b.

50 gr. wafer bianchi alla vaniglia spezzettati (Loacker azzurro)

Mescolare gli ingredienti e aggiungere in ogni cioccolatino 3 pinoli e 2 uvette macerate nel marsala.

Il ripieno dei cioccolatini al latte è una crema tipo Lindor, secondo me molto vicina all'originale e si può usare anche in combinazione con frutta secca (con granella di nocciole vengono i baci P...):

60 gr. cioccolato bianco  
80 gr. cioccolato al latte  
50 gr. panna fresca

Scaldare la panna e scioglierci prima il ciocco al latte e poi il ciocco bianco. Fate MOLTISSIMA attenzione al



ciocco bianco che in un secondo di temperatura troppo alta impazzisce e si rovina tutto.

*Variazione:* con cocco, ricotta o mascarpone e zucchero, viene un ripieno tipo Bounty.

[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it