



CIOCCOLATINI AFTER EIGHT

Ingredienti

150 gr cioccolato fondente
2,5 cucchiaini di latte condensato
1,5 cucchiaini di sciroppo alla menta
1 cucchiaino di maizena

Procedimento

Preparare il ripieno:

mettere in un tegamino il latte condensato e lo sciroppo, unire la maizena e farla sciogliere bene.

Mettere sul fuoco, portare ad ebollizione e lasciare raffreddare.

Intanto procedere al temperaggio del cioccolato e a rivestire gli stampini con il cioccolato, usando un pennello e riporre in frigo a solidificare.

Una volta ben solidificati riempire con il ripieno preparato.

Rimettere in frigo fino a quando non si sarà solidificato il ripieno e poi coprire con altro cioccolato.