



GLASSA AL CIOCCOLATO CAMELLATO

Ingredienti

- Cioccolato al caramello gr.200
- Panna Liquida gr. 140
- Burro gr. 70

Procedimento

- Bollire la panna
- Versare sul cioccolato tritato
- Mixare
- Aggiungere il burro a cubetti/mixare
- Utilizzare a 30°
- Se necessario diluire con acqua