

Ciocolatini ai tre cioccolati

Ingredienti per 15 ciocolatini

.200 g di cioccolato al latte
.200 g di cioccolato bianco
.200 g di cioccolato gianduia
.2 cucchiaini di acqua

Procedimento

Sciogliete i tre cioccolati a bagnomaria in tre recipienti diversi.

Quello bianco scioglietelo con due cucchiaini di acqua.

Prendete gli stampini, versate uno strato sottile di cioccolato al latte, in modo che copri circa 1/3 dello stampino, poi fateli raffreddare 15 minuti in frigorifero.

Riprendeteli, versatevi all'interno un cucchiaino di cioccolato bianco e fate raffreddare ancora.

Come ultimo passaggio, terminate con lo strato di cioccolato gianduia e riempite lo stampino fino al bordo.

Togliete il cioccolato in eccesso con una spatola.

Fateli riposare in frigorifero almeno 24 ore o anche tutta la notte.

La cucina dei balocchi