

Barretta di cioccolato Pasquale

Ingredienti per 6 persone

- .200 g di cioccolato fondente
- .100 g di cioccolato bianco
- .200 g di panna fresca
- .arachidi
- .ovetti di cioccolato confettati
- .codette colorate
- .meringhette
- .biscotti sbriciolati

Procedimento

- .Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria e una volta sciolto unite la panna da cucina.
- .Distribuite la ganache in una pirofila ricoperta da carta da forno o su una placca.
- .Cospargete il cioccolato ancora caldo con biscotti sbriciolati, arachidi, ovetti, meringhette, codette colorate e ciò che la fantasia vi suggerisce.
- .Infine sciogliete il cioccolato bianco al microonde e realizzate dei decori in superficie.
- .Ponete in frigorifero fino a quando il cioccolato si sarà ben solidificato.
- .Tagliatelo a cubotti e servitelo.

"Potete decorare il cioccolato con ciò che preferite: lamponi, fragole, amarene, amaretti, cocco, canditi, caramelle di ogni tipo, mashmallow per creare una barretta al cioccolato unica al mondo! Potete anche utilizzare diversi tipi di cioccolato per creare delle sfumature di gusto e colore!"

