

Cioccolatini allo zenzero

Nostrano

Difficoltà bassa

30 minuti

Ingredienti

- 200g Panna fresca
- 100g Zucchero grezzo di Barbabietola Nostrano
- 30g Zenzero fresco
- 150g Cacao amaro

Procedimento

1. Versate la panna nel pentolino, aggiungete lo zucchero Nostrano, lo zenzero grattugiato e il cacao.
2. Usate una frusta per amalgamare, mettete il pentolino sul fuoco, continuando a mescolare con un cucchiaio di legno.
3. Quando il composto è omogeneo, versatelo in una ciotola e fatelo raffreddare in freezer per 20 minuti.
4. Dopodiché create delle palline, passatele in una teglia con del cacao e… buon appetito!

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED