

Salsa al cioccolato

Zucchero semolato 100% italiano

Difficoltà bassa

10 minuti

Ingredienti per la Salsa al Cioccolato

- 100 g Panna
- 50 g Latte
- 20 g Zucchero semolato
- 100 g Cioccolato al latte
- 50 g Cioccolato fondente

Procedimento



1. Fate bollire 100 g di panna con 50 g di latte e 20 g di zucchero.



2. Aggiungete poi 100 g di cioccolato al latte e 50 g di cioccolato fondente a pezzetti.

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



3. Fate bollire per un paio di minuti a fuoco lento continuando a mescolare. Lasciate intiepidire e servite insieme al vostro dolce preferito.

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