



Salsa al cioccolato



Zucchero semolato



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.



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