



CIOCCOLATINI CREMOSI AL CIOCCOLATO E PEPERONCINO

Sono belli e buoni questi cioccolatini a base di squisita crema di cioccolato fondente. Un classico della piccola pasticceria, con in più il tanto amato "pizzico" di peperoncino.



INGREDIENTI:

200 g. cioccolato fondente Emilia
20 g. burro
1 n. cucchiaino di cannella
1 n. cucchiaino di peperoncino in polvere
qb polvere d'oro alimentare per decorare



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
40 min



Porzioni
8

- 1** In una ciotola, fondere il cioccolato a bagnomaria, quindi aggiungere il burro e le spezie e mescolare bene.

CONSIGLIO

Per gli amanti del piccante potete anche aumentare le dosi di peperoncino: in questo caso serviteli freschi di frigo, possibilmente, per un contrasto ancora più interessante.

- 2** Scegliere uno stampino in silicone per cioccolatini a forma di stella, quindi colare il composto negli stampini e lasciare raffreddare in frigo per una mezz'ora.
- 3** Riprendere lo stampino e sformare i cioccolatini, spolverarli con un poco di polvere d'oro e completarli con un pizzico di peperoncino. Servire o impacchettare per regalare.