

DOLCE FRESCO CON CUCCHIAINO AL CIOCCOLATO

Per un'improvvisa voglia di dolce...piena di gusto e di salute! In questo dolce dal sapore fresco condito da cioccolato e cacao, il cucchiaino diventa parte della ricetta!



INGREDIENTI:

- 50 g** cioccolato fondente extra Emilia
- 20 g** cacao amaro Emilia
- 20 g** gocce di cioccolato fondente extra Emilia
- 2** pere bio
- 125 g** yogurt bianco
- 1** cucchiaio di zucchero
- 2** biscotti secchi da sbriciolare
- q.b.** foglioline di menta
- q.b.** zucchero



Difficoltà
FACILE



Preparazione
15 min



Porzioni
2

- 1** Lavare bene e sbucciare le pere. Cuocere per qualche minuto le bucce in una pentola, con poca acqua e un cucchiaino di zucchero, quindi frullarle fino a ridurle in crema. Fondere il cioccolato a bagnomaria, immergere due cucchiaini (escluso il manico!) nel cioccolato fuso e metterli a raffreddare nel frigorifero.

CONSIGLIO

Il cucchiaino di cioccolato è un espediente goloso da utilizzare con molte ricette al cucchiaio, soprattutto quelle più leggere che consentono di apprezzare il sapore del cioccolato che si scioglie sul palato.

- 2** In un bicchierino di vetro stratificare in successione: qualche goccia di cioccolato, uno strato di yogurt, una spolverata di cacao, tre cucchiaini colmi di composta di bucce di pera, uno strato di biscotto sbriciolato.
- 3** Guarnire con una fogliolina di menta e servire con il cucchiaino intinto nel cioccolato.