

TAZZINE DI CIOCCOLATO E CUCCHIAIO DI FROLLA

Un dessert che fa da chiudi pasto perfetto come accompagnamento al tazzina di caffè, queste tazzine di morbido budino e un cucchiaino di pasta frolla rendono questo momento un'esplosione di gusto.



INGREDIENTI:

Per la crema al cioccolato

200 g. Cioccolato fondente Emilia

200 g. panna

2 n. tuorli

1 n. pizzico di cannella

1 n. pizzico di noce moscata

1 n. pizzico di zenzero

1 n. pizzico di chiodi di garofano

Per i cucchiaini di frolla

100 g. farina 00

50 g. burro

40 g. zucchero

1 n. tuorlo uovo

1 n. punta di cucchiaino di vanillina



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
190 min



Porzioni
4

- 1 Preparare la crema al cioccolato: portare la panna ad ebollizione in un pentolino, spegnere quindi versarvi dentro il cioccolato tritato grossolanamente e mescolare sino a che il composto non sarà ben amalgamato. Unire i tuorli leggermente sbattuti assieme alle le spezie e mescolare bene. Dividere il composto in 4 tazzine monoporzione e lasciar riposare in frigo per due ore.

CONSIGLIO

Per un tocco più aromatico, e se non ci sono bambini tra i commensali, è possibile aggiungere 2-3 cucchiaini di cognac al posto delle spezie e procedere in maniera identica con la ricetta.

- 2 Nel frattempo preparare i cucchiaini: nel boccale del mixer frullare la farina setacciata assieme al burro freddo di frigo, sino ad ottenere un composto simile a delle briciole. Unire quindi lo zucchero, i tuorli e la vanillina e azionare nuovamente mixer, senza lavorare troppo l'impasto: dovrà risultare omogeneo ma ancora fresco. Togliarlo dal boccale, farne velocemente una palla, avvolgerlo nella pellicola per alimenti e raffreddare in frigo per circa mezz'ora.



- 3** Riprendere l'impasto dal frigo e dividerlo in 4 stampini a forma di cucchiaino. Infornare a 180° per circa 10 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare. Quando saranno freddi, riprendere le tazzine di cioccolato, che saranno state lasciate riposare a temperatura ambiente per circa un quarto d'ora, sistemare un cucchiaino di frolla sopra ognuna di loro e servire.