

OVOLOTTO DI CIOCCOLATO BIANCO E FIOCCHI DI CEREALI

Quale maggior soddisfazione che creare da soli gli ovetti di pasqua? Ecco una ricetta golosissima, croccante e dal gusto adulto.



INGREDIENTI:

- 80 g** cioccolato bianco Emilia Zaini
- 150 ml** panna liquida
- 200 g** corn flakes
- 250 ml** latte
- 50 g** tuorli
- 40 g** zucchero
- 15 g** crema al whisky
- 15 g** amido di mais



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
75 min



Porzioni
4

- 1 Sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco insieme a 40ml di panna. Montare a parte i rimanenti 110ml di panna, poi amalgamarli al cioccolato bianco, fatto rapprendere il più possibile, e lavorare il tutto con delicatezza per non far smontare l'impasto. Incorporare quindi, sempre con delicatezza, 140gr di cornflakes lasciati precedentemente raffreddati in frigorifero.

CONSIGLIO

Questo piatto si può personalizzare sostituendo i corn flakes con un altro cereale o la crema al whisky con un altro liquore aromatizzato

- 2 Aiutandosi con due cucchiaini creare gli ovetto, ripassarli nei corn flakes rimanenti per creare un involucro rustico e croccante, e quindi mettere a riposare in frigorifero per circa 1 ora. Per la vellutata unire in un pentolino latte, tuorli, zucchero, amido di mais (maizena) e la crema al whisky, portandoli ad ebollizione; far cuocere per 3 minuti a fuoco basso e far raffreddare.

- 3 Servire cominciando con una cucchiata di salsa lavorata col cucchiaino dopo il



.....raffreddamento per renderla cremosa e adagiare l'ovotto su un lato.