

Pirottini di cioccolato

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **100Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**

INGREDIENTI

- 100 g di cioccolato



PREPARAZIONE

- Spezzettare grossolanamente il cioccolato e scioglierlo a fuoco molto basso in un pentolino antiaderente mescolando di continuo con un cucchiaino di legno.
- Quando il cioccolato si sarà uniformemente fuso, ritirarlo dal fuoco e lasciarlo intiepidire 10 minuti a temperatura ambiente.
- Con un pennello da cucina prelevare il cioccolato e spennellarvi l'interno di un pirottino di carta da forno di medie dimensioni, facendo ben aderire il cioccolato alle pareti.
- Quando il pirottino sarà ben ricoperto da uno strato di cioccolato, riporlo immediatamente nel freezer.
- Ricoprire, con lo stesso procedimento, gli altri pirottini.
- Quando si sarà messo nel freezer l'ultimo pirottino, ritirare il primo, che nel frattempo si sarà solidificato. Rificarlo nelle sue parti più sottili raccogliendo dal pentolino il cioccolato rimasto, utilizzando il pennello o la lama arrotondata di un coltello.
- Rifiniti i pirottini, riporli nel freezer per almeno un'ora prima di utilizzarli.
- Per staccare la carta aiutarsi con uno stuzzicadenti, da utilizzare come leva negli incavi del pirottino.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Con le dosi indicate si preparano 4 pirottini di cioccolato.

Le Kcal variano in funzione del tipo di cioccolato utilizzato. Quelle indicate si riferiscono al cioccolato fondente e sono calcolate a pirottino (1 pirottino = 25 g di cioccolato).

Sono ottimi i pirottini realizzati anche con il cioccolato aromatizzato alle spezie.

Il cioccolato di tipo fondente è quello che dà la resa migliore, soprattutto nei mesi caldi, perchè è più duro.