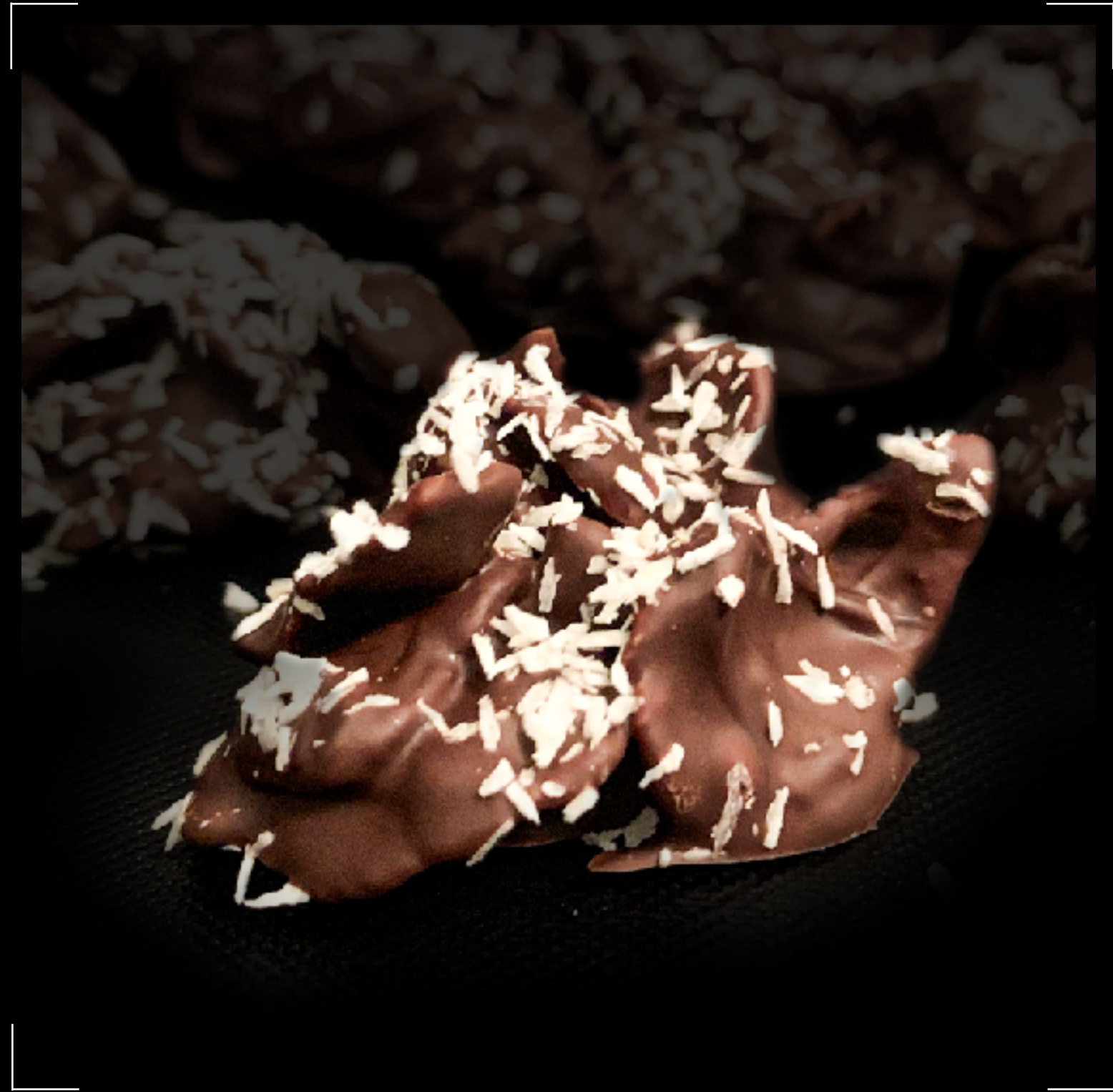




Ciocolatini ai CORN FLAKES & COCCO



INGREDIENTI (18 pezzi ca.)

- Cioccolato 200 gr.
- Corn flakes ca. 30 gr.
- Cocco grattugiato q.b.

** consigliato quello fondente al 70%
per la preparazione dei dolci*

1



Ridurre in scaglie grossolane il cioccolato.

Predisporre un pentolino di acqua sul quale posizionare una ciotola di vetro o ceramica.

Mettere le scaglie a sciogliere nella ciotola e appena l'acqua è calda abbassare il fuoco al minimo.

Girare il cioccolato fino a quando non è completamente sciolto.*

** deve raggiungere i 45°.*

2



Raccogliere il cioccolato fuso su un piano*.

Per rendere il cioccolato più croccante (temprato) lavorarlo con una spatola fino al raggiungere i 22-24°, diversamente saltare questo passaggio.

** se non si dispone di un piano di marmo o un tagliere in vetro utilizzare un piano rivestito con carta forno.*

3



Aggiungere al cioccolato i corn flakes* e rigirarlo fin tanto che non siano tutti uniformemente coperti di cioccolato.

** conviene mischiare i corn flakes un po' per volta in modo da essere sicuri di non metterne troppi rispetto al cioccolato disponibile.*

4



Predisporre un vassoio con carta forno.

Con un cucchiaino da caffè, porzionare il cioccolato mischiato con i corn flakes in tanti mucchietti della dimensione di un boccone.

Infine spolverare i cioccolatini con del cocco grattugiato.

Riporre in frigorifero per 20-30 minuti.

Passato il tempo di raffreddamento i cioccolatini sono pronti e posso essere conservati fuori dal frigorifero in un barattolo.

5



Puoi servire.

Con un caffè ,a fine pasto o quando è il momento di premiarsi.

BUON APPETITO



www.RicetteOrizzonti.it
@ricetteorizzonti



www.RicetteOrizzonti.it