

# CIOCCOLATINI CON SORPRESA



200 G DI CIOCCOLATO FONDENTE  
CON PIÙ DEL 70% DI CACAO, CONTIENE FERRO



1 SPEZZETTARE IL CIOCCOLATO FONDENTE  
ALL'INTERNO DI UNA CIOTOLA.

2 FAR SCALDARE L'ACQUA  
ALL'INTERNO DI UNA PENTOLA.

3 METTERE LA CIOTOLA ALL'INTERNO  
DELLA PENTOLA CON L'ACQUA CALDA  
PER SCIogliere IL CIOCCOLATO.

4 SCIogliere IL CIOCCOLATO FONDENTE  
FACENDO ATTENZIONE A NON SCOTTARSI.



40 G TRA MANDORLE,  
NOCCIOLE, NOCI PECAN  
RICCHE DI RAME E DI ACIDI GRASSI ESSENZIALI



5 MESCOLARE DI TANTO IN TANTO  
FINCHÉ SARÀ COMPLETAMENTE SCIOLTO.

6 AGGIUNGERE I 4 CUCCHIAI  
DI OLIO DI COCCO E MESCOLARE.

7 A PIACERE, È POSSIBILE AGGIUNGERE  
POLVERE DI CANNELLA O DI ZENZERO  
PER AROMATIZZARE I CIOCCOLATINI.

8 DISTRIBUIRE IL CIOCCOLATO FUSO  
ALL'INTERNO DEGLI STAMPINI.

9 AGGIUNGERVI A SCELTA UNA NOCCIOLA,  
UNA MANDORLA, MEZZA NOCE PECAN  
O UN'UVETTA.

10 LASCIARE INTIEPIDIRE E POI RIPORRE GLI STAMPINI IN FRIGORIFERO  
PER ALMENO 2 ORE PRIMA DI GUSTARE I CIOCCOLATINI.



4 CUCCHIAI DI OLIO DI COCCO



POLVERE DI CANNELLA O DI ZENZERO  
(SE SI DESIDERA AROMATIZZARE)



CHE COSA SERVE:

CIOTOLA, PENTOLA, CUCCHIAIO, STAMPO PER CIOCCOLATINI (O CUBETTI DI GHIACCIO).