

Crema Cioccolato

per zuppa inglese, budino, bignè, sfogliatine dolci, cioccolata in tazza ecc....

<i>Ingredienti</i>		<i>dose mini</i>	<i>dose metà</i>	<i>dose media</i>	<i>dose intera</i>
<i>Zucchero</i>	<i>g</i>	20	40	60	80
<i>Farina bianca</i>	<i>g</i>	15	30	45	60
<i>Latte intero</i>	<i>g</i>	140	280	420	560
<i>Cioccolato fondente</i>	<i>g</i>	25	50	75	100
<i>Burro</i>	<i>g</i>	7	15	22	30
<i>Vaniglia</i>		<i>q 6</i>	<i>q 6</i>	<i>q 6</i>	<i>q 6</i>

Frullate insieme farina, zucchero, un pizzico di sale ed una parte del latte. Il restante lo aggiungerete poi mescolando a mano per evitare spruzzi.

Cuocete il mélange ottenuto a bassissima fiamma portandolo molto lentamente ad ebollizione sempre mescolando e facendolo bollire per tre minuti. Togliete dal fuoco, incorporate burro, vaniglia e fondente. Mescolate ancora un attimo e la crema cioccolato è pronta.

Queste sono le dosi per una crema densa adatta per budini e farciture di dolci. Se invece desiderate gustarvi una buona cioccolata calda "in tazza" dimezzate la quantità di farina.