

# 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>
Zucchero	g	20	40	60	80
Farina bianca	g	15	30	45	60
Latte intero	g	140	280	420	560
Cioccolato fondente	g	25	50	75	100
Burro	g	7	15	22	30
Vaniglia		q b	q b	q b	q b

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 cioccolata 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.*