

Ricetta: **Crema pasticcera al cioccolato**

Author: WWW.MISYA.INFO

La crema pasticcera al cioccolato è ottima per farcire e decorare torte e piccola pasticceria, ma è davvero prelibata anche come dolce al cucchiaino, magari servita in una coppetta accompagnata da qualche biscottino e qualche ciuffetto di panna montata. L'altro pomeriggio in piena nostalgia dei tempi in cui ero bambina e mamma mi preparava la crema pasticcera per farmi fare merenda, ho deciso di preparare la crema pasticcera al cioccolato per coccolare mio marito. Questa è la ricetta, buon sabato a chi passa di qua :)

Ingredienti per 4 persone:

4 tuorli  
40 gr di fecola di patate  
100 gr di zucchero  
400 ml di latte  
80 gr di cioccolato fondente

Tempo di preparazione: 5 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 15 min

Procedimento per preparare la crema pasticcera al cioccolato

Sbattete in una terrina i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungere quindi la fecola setacciata e continuate a mescolare fino a creare un composto omogeneo.

Aggiungere ora il latte e incorporarlo al composto di uova.

Trasferire il composto in una pentola dal fondo spesso e cuocete a fiamma bassissima, sempre mescolando, finchè non si sarà addensata.

Spegnete la fiamma e aggiungete il cioccolato tritato.

Mescolate in modo energetico fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto

Trasferire la crema pasticcera al cioccolato nelle coppette, guarnite con delle lingue di gatto e servite

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO