



Crème brûlée al cioccolato

Ingredienti per 4 persone:

250 g	Latte intero
250 g	Panna liquida
100 g	Cioccolato fondente
90 g	Zucchero di canna grezzo
n° 4	Tuorli
n° 4	Cucchiari di zucchero di canna grezzo

Preparazione

1. Accendere il forno a 100 °C.
2. In una casseruola far bollire il latte e la panna; nel frattempo sbattete i tuorli con i 90 g di zucchero di canna.
3. Togliere dal fuoco il composto latte-panna e unire il cioccolato tagliato a pezzi; lasciar sciogliere e mescolare.
4. Versare la panna al cioccolato sul composto tuorli-zucchero senza smettere di sbattere.
5. Versare il composto in 4 pirofile per crème brûlée e infornare per 45 minuti.
6. Lasciar raffreddare su una griglia rialzata.
7. Coprire le crèmes brûlées con la pellicola e tenere in frigorifero almeno per 12 ore.
8. Tirare fuori le crèmes brûlées dal frigorifero 15 minuti prima di servirle.
9. Accendere il grill del forno.
10. Cospargere un cucchiaino di zucchero di canna grezzo su ciascuna crèmes e metterle per 2 minuti sotto il grill caldo (in alternativa utilizzare un cannello a gas da pasticcere).