



Glassa al cioccolato

(per ciambelle, bignè e torte)

Ingredienti

230 g	Cioccolato fondente (oltre 60%)
150 g	Latte intero
45 g	Glucosio (o, in alternativa, stessa quantità di miele)

Preparazione

1. Tritare finemente il cioccolato fondente.
2. Versare il latte in un pentolino, aggiungere il glucosio (o il miele) e mescolare con una spatola per farlo sciogliere.
3. Scaldare il tutto fino a sfiorare il bollore e, tenendo il pentolino sul fuoco a fiamma molto bassa, unire il cioccolato mescolando fino a quando non sarà sciolto completamente. Si dovrà ottenere una consistenza liscia e fluida.
4. Trasferire il composto in una ciotolina, coprire con una pellicola per alimenti e lasciar raffreddare per circa 15 minuti prima di utilizzarla. La temperatura di utilizzo ideale è 33 °C.
5. Sistemare il dolce su una gratella e colare la glassa sopra.