

Ciocolatini al peperoncino (Dolci)



Preparazione

Scaldare la panna in un pentolino, senza però portarla a bollire. Intanto tritare il cioccolato bianco.

Versare il cioccolato direttamente nella pentola con la panna e mescolare fino a sciogliere ogni grumo.

Aggiungere il peperoncino secondo il proprio gusto (più o meno piccante) e rimescolare.

Ungere degli stampini in silicone con pochissimo olio di semi per facilitare l'estrazione dei ciocolatini.

Versare la miscela di panna e cioccolato nello stampino e far indurire due ore in frigo o 12/24 ore a temperatura ambiente.

Consigli

Per rendere ancor più speciali i vostri ciocolatini al peperoncino, potreste creare un effetto marmorizzato usando anche cioccolato fondente.

Curiosità

La ricetta dei ciocolatini bianchi con il peperoncino è un'originale proposta per un dono di San Valentino.

Informazioni

Preparazione 8 minuti

Cottura 1 minuto

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Ciocolata bianca 200 grammi

Panna per dolci 20 millilitri

Peperoncino (peperoncino in polvere qb)