

# CREME BRULEE AL CIOCCOLATO



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 8 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- CREMA AL CIOCCOLATO: - 285 ml di panna fresca - 90 ml di latte - 3 tuorli - 60 g di zucchero - 125 g di cioccolato - zucchero grezzo di canna da spolverizzare

---

1. Preparare la CREMA AL CIOCCOLATO : mettere nel contenitore la panna fresca, il latte, le tuorli e il zucchero. Avviare il programma ESPERTO, 8 minuti/velocità 5/95°C. Aggiungere 150 g di cioccolato tagliato a pezzi e riavviare per 2 minuti/velocità 5 (senza scaldare).

2. Versarla in pirofile monoporzione. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente e mettere in frigorifero per circa 2-4 ore.

3. Al momento di servire, cospargere di zucchero grezzo di canna e caramellare la parte superiore usando un cannello da cucina oppure passare sotto il grill del forno.

Cook Expert ■