



Bicchierini di cioccolato

Ingredienti

- cioccolato fondente 70% - 90%
- pirottini di carta

Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria.

Riempite dei piccoli pirottini aiutandovi con un cucchiaino o con una spatolina.

Fate aderire bene il cioccolato soprattutto sui bordi e metteteli subito nel freezer per circa 1 ora.

Dopodiché tirateli fuori ed aiutandovi con uno stuzzicadenti, rimuovete la carta sollevando dapprima un piccolo bordo.

Fate questa operazione lentamente per evitare che i bicchierini si rompano anche solo da un lato.

Rimetteteli subito in freezer fino al momento di servire.

Riempiteli a piacere.