

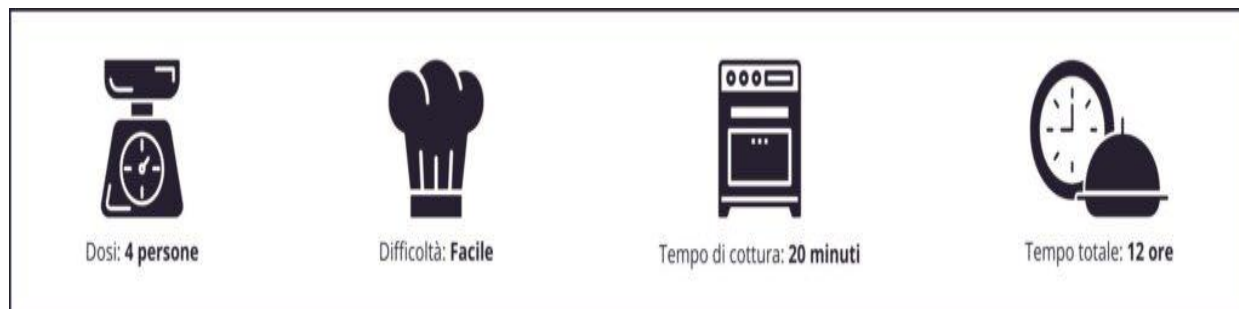


Cioco cocco, il dessert al cucchiaino semplice e goloso

Facile da preparare, si serve fredda in piccole porzioni, guarnita con scaglie di cioccolato o cocco rapé. Ideale per concludere un pasto in modo elegante o per arricchire le vostre creazioni da forno

© Ricetta di Carlotta di Lallo

Una crema golosa e versatile, perfetta come dessert al cucchiaino o come farcitura per dolci: questa ricetta unisce la **morbidezza del latte di cocco cremoso** alla ricchezza del cioccolato fondente e bianco, con un tocco di miele d'acacia per esaltarne la dolcezza naturale.



Ingredienti per 4 persone:

- 335 ml di latte di cocco cremoso
- 135 g di cioccolato fondente
- 135 g di cioccolato bianco
- 40 g di miele d'acacia
- Cocco rapé (farina di cocco) o scaglie di cioccolato per guarnire

Procedimento

Sciogliete a bagnomaria o in forno a microonde i due cioccolati. Nel frattempo, versate in una ciotola il latte di cocco cremoso e il miele, quindi amalgamate gli ingredienti con una frusta. Quando i due cioccolati saranno sciolti, versateli nella ciotola e mescolate energicamente fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Versate il composto in piccole cocottine o bicchieri da dessert, quindi decorate con qualche scaglia di cioccolato fondente o cocco rapé. Conservate in frigorifero per 12 ore.

Questa crema può essere utilizzata anche per farcire torte o decorare muffin.

Data di creazione

14/04/2025

Autore

redazione