



Preparazione di base - Crema al cioccolato - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

100g di burro  
100g di cacao amaro  
100g di zucchero  
2 cucchiai di farina  
500ml di latte

mettere in un pentolino il burro quando è sciolto aggiungere il cacao e togliere dal fuoco, mescolare per bene ed aggiungere la farina. Intanto riscaldare il latte e quando è ben caldo mischiare con il resto degli ingredienti e rimescolare sul fuoco sino a quando si addensa la crema.

PS questa crema va benissimo per farcire le torte non è molto dolce però lega bene con la crema pasticcera e la panna montata.

eCucinando.it