



Cremini - [Visualizza sul sito di padellina](#)

Dal blog di Morena [http://mentaecioccolatoblog.blogspot.co ... Cioccolato](http://mentaecioccolatoblog.blogspot.co... Cioccolato)



Ingredienti:

300 gr. cioccolato al latte  
150 gr. cioccolato bianco  
120 gr. scarsi pasta di nocciole

Sciogliere separatamente a bagnomaria il cioccolato al latte e quello bianco, poi aggiungere a quello bianco 40 gr. di pasta di nocciole e a quello al latte i rimanenti 80 gr. e mescolarle bene.

Rivestire di carta forno uno stampo rettangolare o quadrato e versarvi dentro prima metà del miscuglio scuro, passare in freezer 5-10 minuti, poi tutto il miscuglio chiaro e ripassare in freezer e finire con il rimanente cioccolato al latte e pasta nocciola. Tenere in frigo per alcune ore.

Rovesciare e tagliare a cubetti.  
Conservare in frigo.

La ricetta è molto facile, con la pasta nocciola è un gioco da ragazzi, io non l'avevo e ho dovuto macinare le nocciole.

L'unica cosa difficile è tagliare i cubetti.

Rossy

[Vai alla discussione sul forum](#)

cioccolatini - sfiziosità - dolcetti - cremini