



Salsa al cioccolato amaro - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Ingredienti per 6 persone  
100 gr. di cacao amaro  
1 tazzina di caffè forte  
4 cucchiaini di zucchero  
1 pizzico di fecola di patate

Preparazione

In un pentolino, portare a bollore 2 bicchieri d'acqua. Unire poi il caffè, lo zucchero, il cacao e cuocere a fuoco basso finché non riprenderà il bollore.  
Unire la fecola di patate diluita in poca acqua fredda e far raddensare la salsa.

Note

Questa salsa è ottima come accompagnamento di semifreddi.  
Si può preparare in anticipo e riscaldare successivamente a fuoco moderato per pochi istanti.

eCucinando.it