



Ciocolatini al limone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - piccole dolcette - cioccolato bianco

Dal blog *peche de gourmande* (ma con qualche variazione

Ingredienti

200 gr. di cioccolato bianco

10 gr. di crema di latte

il succo e la buccia grattata di un limone

100 gr. di cioccolato fondente

Grattugiare la scorza del limone e spremere il succo.

Far sciogliere a bagno maria in un tegame il cioccolato bianco e poi unire la crema di latte amalgamando gli ingredienti con un frullino. Sempre frullando, aggiungere il succo di limone e la buccia grattugiata. Versare il composto negli stampini. Io ho usato questo:



e ne ho ricavato 24 semisfere. Se non lo avete, potete procedere in questo modo: mettete il contenitore in frigo e quando il composto si sarà raffreddato (circa 1 ora) toglietelo dal frigo e, lavorando con le mani, ricavatene delle piccole palline. Adagiatele su un vassoio ricoperto di carta forno e rimettetetele in frigo a rassodare (io le ho lasciate una notte).

Il giorno dopo, sciogliete a bagno maria il cioccolato fondente. Tuffate una alla volta le semisfere e fatele asciugare su carta forno. Mettetevi un guanto di plastica usa e getta per "paciugare" meglio nel cioccolato. Sarò golosa ma per me è stata una goduria

[immagine non più disponibile]

Li trovo ottimi da servire a fine pasto (dopo un pranzo di pesce) prima del caffè.