



Ciocolatini - [Visualizza sul sito](#)  
di gioghiotta75

dolci - piccole dolcette - latte condensato

1 tavoletta di cioccolato fondente (credo 150 gr)  
1 quarto di tubetto di latte condensato  
25 gr di burro  
3 cucchiaini di sciroppo di menta

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente, unire il burro e mescolare.  
Rivestire gli stampini con il cioccolato, non troppo ma sufficiente per coprire le pareti. Mettere in frigo fino a quando non si è solidificato. Nel frattempo mescolare il latte condensato con lo sciroppo di menta. Quando il cioccolato è freddo, farcire gli stampi con la "cremina verde" e rivestire nuovamente di cioccolato. Riporre in frigo ed attendere che siano bene solidificati prima di toglierli dagli stampi.

