



Bimby: Peperoncini al cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti

10 peperoncini (dolci o piccanti, secondo i gusti), 100 gr. di cioccolato fondente, un cucchiaino di zucchero, un cucchiaino di alchermes

Esecuzione

Mettere nel boccale 50 gr. di cioccolato fondente e un cucchiaino di zucchero: 30 sec. Turbo;

Aggiungere 1 cucchiaino di Alchermes: 5 min. 50°C vel. 4;

Farcire i peperoncini lavati e privati dei semi, metterli in frigo;

Sciogliere il restante cioccolato e intingervi la punta dei peperoncini;

Rimettere in frigo per un paio d'ore.

eCucinando.it