DESSERT AL CIOCCOLATO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g cioccolato di fondente,
- 150 g. di zucchero,
- 1 bustina di vaniglina,
- 2 bicchieri di latte,
- 6 uova,
- burro.

Far sciogliere il cioccolato nel latte.
In una terrina sbattere 4 uova intere e 2 tuorli con lo zucchero e la vaniglina.
Unire il latte e cioccolato filtrato; versare il tutto in uno stampo imburrato e far cuocere in forno a 180°C, a bagnomaria, per circa un'ora e mezza.
Sformare e servire freddo.