

# GHIACCIA AL CIOCCOLATO

## Ingredienti:

- cioccolato di copertura gr 200,
- zucchero semolato gr 200.

Mettete in una casseruolina il cioccolato tagliuzzato e, a fuoco debolissimo o a bagnomaria, fatelo sciogliere; fate attenzione che non si scaldi molto altrimenti granisce, quindi tenetelo vicino, non sopra, a una fonte di calore affinché non ritorni duro e mescolatelo di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Cuocete lo zucchero sino ad arrivare al grado detto della "piccola palla" facendo attenzione a non oltrepassare questo grado di cottura. Sempre mescolando energicamente versate all'ora, adagio adagio, lo zucchero sul cioccolato. Una volta unito lo zucchero lavorate la ghiaccia ancora con molta energia per circa cinque minuti, quindi usatela per rivestire il dolce.