SALSA AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone:

- cioccolato fondente ottimo gr 150,
- panna gr 50,
- zucchero gr 50,
- burro gr 25,
- 1 bustina di vanillina.

Tagliuzzate il cioccolato, mettetelo in una casseruolina, unite un quarto di litro di acqua fredda, lo zucchero e la vanillina, ponete il recipiente sul fuoco e, sempre mescolando, fate sciogliere il cioccolato, quindi lasciate cuocere, a fuoco moderatissimo, per circa quindici minuti.
Infine incorporatevi la panna e il burro.