

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 6 persone:

- 100 gr di cioccolato fondente,
- 30 bigné pronti,
- 3 tuorli,
- 1/2 lt di latte,
- 3 cucchiaini di zucchero,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1/2 lt di panna montata zuccherata a piacere.

Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria.

In un casseruolino montate i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina sempre mescolando e poi il latte lentamente, a filo perché non si formino grumi.

Mettete sul fuoco, portate a bollore mescolando con energia quando la crema comincia a ispessirsi e cuocete un paio di minuti sempre mescolando.

Incorporatevi il cioccolato fuso caldo e mescolate ancora.

Mentre la crema raffredda, praticate un'incisione sul fondo dei bigné.

Trasferite delicatamente la panna montata in una tasca da pasticcere e riempite a uno a uno i bigné.

Disponeteli a piramide sul piatto da portata, fatevi colare la crema al cioccolato ormai fredda e decorate con fiocchetti di panna.

Deliziosi anche i profiteroles al cioccolato bianco:

in questo caso però preparate la crema con solo 2 cucchiaini di zucchero e aumentate appena la quantità di farina.