

DELIZIE AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di cioccolato fondente grattugiato,
- 400 g di panna,
- 100 g di zucchero,
- 2 uova,
- 1 bustina di vaniglina,
- 2 cucchiaini di rum,
- biscottini.

Sciogliere il cioccolato con la panna e 50 gr di zucchero.

Sbattere le uova con gli altri 50 gr di zucchero, unire la panna al cioccolato, la vaniglina e il rum.

Versare il composto in uno stampo da budino scanalato.

Cuocere in forno a 200° a bagnomaria per circa 1 ora e 10 minuti.

Far raffreddare, sformare e servire con i biscottini.