

# pane & petits pots au lait et chocolat

burro marmellata

## Ingredienti:

- 375 gr di latte
- 150 gr di panna fresca
- 100 gr di zucchero
- 70 gr di cioccolato al latte (io l'ho messo fondente)
- 1/2 baccello di vaniglia
- 60 gr di tuorli

## Per decorare

- 30 gr di cioccolato fondente
- 70 gr di cioccolato amaro in polvere
- panna fresca



**Scaldare** il latte in una casseruola con la vaniglia tagliata a metà nel senso della lunghezza e lasciate in infusione per 20 minuti.

**Unite** il cioccolato spezzettato, poi la panna, eliminando la vaniglia.

**Lavorate** intanto con la frusta, i tuorli con lo zucchero. Versate il latte a filo, mescolando bene. Dividete il composto in 6 stampini da ceramica da forno, riempiendoli fino a 3/4, e poneteli in una teglia da forno con acqua fino al bordo (almeno fino alla metà degli stampini).

**Infornate** a 170° per 30 minuti, fino a rendere la superficie elastica.

Lasciateli raffreddare e spolverizzateli con il cacao amaro.

**Decorate** con un ciuffetto di panna montata e con riccioli di cioccolato fondente.



<http://www.mypaneburroemarmellata.com>  
e-mail me to: ago@mypaneburroemarmellata.com