

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart cucina: crema al cioccolato per accompagnare i vostri dolci

Redazione · Tuesday, September 25th, 2018

Smart cucina vi propone oggi una ricetta gustosa ideale per accompagnare i vostri dolci.

Gianfranco Quercia, chef dell'Antico Teatro di Legnano, ha preparato per noi la **salsa al cioccolato**. In pochi minuti si può ottenere una crema calda, conservabile in frigorifero e da usare all'occorenza fredda o scaldandola in microonde.

Per chi volesse provare a casa, **ecco le dosi giuste**: 125 grammi di acqua, 125 grammi di latte, 50 grammi di cacao amaro, 65 grammi di cioccolato fondente (70%), 175 grammi di zucchero e 8 grammi di fecola di patate.

This entry was posted on Tuesday, September 25th, 2018 at 5:00 pm and is filed under [Cucina, Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.