



Bocconi golosi al cioccolato

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 0 a 30 Minuti

Difficoltà': Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 180 olio di cocco
- 150 zucchero di canna Muscovado
- 60 cacao amaro*
- 1 vaniglia
- 70 cioccolato fondente*

Preparazione:

Mescolate in una ciotola l'olio di cocco con lo zucchero, il cacao e il cioccolato tritato finissimo. Se l'olio si è solidificato, fatelo sciogliere a bagnomaria o al microonde (attenzione, si scioglie con enorme facilità e velocità).

Aperte il baccello di vaniglia con un coltello per il senso della lunghezza e con un cucchiaino recuperatene i semi all'interno. Uniteli al composto. Versate il composto in una piccola pirofila rivestita di pellicola per alimenti e ponete in frigo per tutta la notte.

Tagliate i bocconi con un coltello affilato. Servite freddo di frigo.

Ricetta di Rossanina Del Santo

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**