



## Cioccolato per Profiteroles

### **Ingredienti**

400 g di zucchero

150 g cacao amaro

120 g farina

1 litro di latte

rum a piacere

Avete mai provato a preparare il cioccolato per profiteroles e dopo averlo versato sui bigné vi si sono "pietrificati"? A me sì. Ma ora ho imparato...

Mescolare in una ciotola lo zucchero, il cacao, la farina ed aggiungere un po' per volta il latte caldo, in modo che non si formino grumi.

Travasare il tutto in un pentolino, mettere sul fuoco e far cuocere fino a che si addensa un po'.

A freddo unire rum a piacere.

Questo cioccolato può essere utilizzato con questa ricetta per i **BIGNE' PER FARCIRE**.

Se la crema dovesse risultare troppo densa allungare con altro rum o con del latte.