



Cioccolato per Profiteroles

Ingredienti

400 g di zucchero
150 g cacao amaro
120 g farina
1 litro di latte
rhum a piacere

Avete mai provato a preparare il cioccolato per profiteroles e dopo averlo versato sui bignè vi si sono "pietrificati"? A me si. 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 non si addensa un po'.

A freddo unire rhum a piacere.

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

