CAPPELLO DI CIOCCOLATO FONDENTE CON AMARETTO E ALCHECHENGI AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI PER 15 PORZIONI

- 1 busta Preparato per Bonet
- 1l latte
- Topping al Cioccolato
- 15 alchechengi (1 a porz.)
- 100g cioccolato bianco
- 15 amaretti (1 a porz.)

PROCEDIMENTO

- Preparare il Bonet secondo ricetta, predisporre sul fondo degli stampi individuali il topping al cioccolato ed un amaretto intero versarvi sopra la miscela e riporre in frigo.
- Glassare gli alchechengi nel cioccolato bianco precedentemente sciolto a bagnomaria.
- Sformare il Bonet sul piatto e guarnire con qualche fiocco di panna montata aggiungere gli alchechengi glassati e gabbiare con zucchero a velo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Preparato per Bonet

Topping al Cioccolato