

Coppa bianca con cioccolato di Modica al caffè

Ed ecco una bella ricettina cioccolatosa per rimanere in tema con i fiumi di cioccolato che inevitabilmente scorrono dopo Pasqua. Torno ad usare un prezioso ingrediente, un'eccellenza siciliana che in questo caso è aromatizzata al caffè, per sprigionare la sua magia cucchiaino dopo cucchiaino. Il cioccolato di Modica. A far da cornice un semplice bicchiere di vetro trasparente per non celare tutta la golosità di un budino cremoso e tiepido che invade con il suo sapore intenso di cioccolato e un sentore finale e lievemente amaro di caffè, mentre a completare il tutto ci pensa lei una buona panna fresca montata all'ultimo minuto e generosamente distribuita su cotanta bontà. Lo ammetto è una coccola e si torna a parlare di comfort food!

INGREDIENTI PER 4 COPPETTE:

- 100 g di cioccolato di Modica aromatizzato al caffè
- 500 ml di latte parzialmente scremato
- 2 cucchiaini di farina 00
- 3 cucchiaini di zucchero
- 250 ml di panna fresca
- 1 cucchiaino di zucchero al velo PANEANGELI



PROCEDIMENTO:

Sciogliere il cioccolato di Modica ridotto a scacchi in 400 ml di latte a fiamma dolce, girando spesso per evitare che possa attaccarsi al fondo.



A parte in una ciotola amalgamare bene la farina, con i 3 cucchiaini di zucchero e i restanti 100 ml di latte parzialmente scremato.

Quando il cioccolato nel latte sarà ben sciolto, incorporare il composto di farina, zucchero e latte sempre amalgamando per evitare la formazione di grumi e proseguire a fiamma dolce, fino a quando il budino inizierà ad addensarsi. Spegnerne la fiamma e distribuire la crema nei bicchierini monoporzione, lasciando liberi almeno 2 cm dal bordo per poter sovrapporre poi una generosa porzione di panna. Lasciare raffreddare.



Poco prima di servire montare a neve la panna fresca e

aggiungere alla fine lo zucchero al velo.



Guarnire i bicchierini di budino già preparati e raffreddati con la panna montata e servire.

CONSIGLIO: potete utilizzare questa ricetta per smaltire un po' di cioccolato delle uova di Pasqua, sostituendolo a quello di Modica, magari aggiungendo un cucchiaino di zucchero se utilizzate quello fondente.