



LE RICETTE PARMAREGGIO

CIOCCOLATINI FONDENTI AL BURRO, SALE ROSA, PEPE E BACCHE DI GOJI

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

- 60g [Burro Parmareggio](#)
- 300g cioccolato extrafondente
- 15g bacche di goji
- 1g sale rosa
- 0,4g pepe bianco macinato

DESCRIZIONE

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, togliere dal fuoco e incorporare il Burro, il sale e il pepe. Mescolare energicamente con una spatola fino a che il composto non sia ben amalgamato. Unire le bacche di goji leggermente spezzettate e mescolate. Versare il composto ormai tiepido in una sac a poche e riempire gli stampini di silicone. Battere gli stampini sul piano di lavoro così da eliminare eventuali bolle d'aria. Riporre in frigo su un piano dritto e lasciare riposare per 4 ore. Destampare e servire.
Si possono conservare in frigorifero in un contenitore chiuso per 7 giorni.