

Crema bianca per cupcake - Antonella





Dessert

 Pronto in: 0:50 [h:mm]

 Persone 6

 mixer

 Light?  
 Sì No

 Difficoltà' ★★☆☆

 Voto ★★★★★



 Cottura e/o raffreddamento 0:30

Preparazione 0:20

Ingredienti

100g di cioccolato bianco

100 ml di panna

Procedimento

Mettere la panna in un pentolino sul fuoco basso

Quando inizia a riscaldarsi aggiungerci il cioccolato a pezzi, girando spesso

Prima che si scioglia del tutto togliere dal fuoco e girare sempre finché non si vedono più pezzetti di cioccolato

Lasciar raffreddare prima a temperatura ambiente e poi circa 30 minuti in frigo.

Montare il tutto con il mixer

