CREMA AL CIOCCOLATO GUSTO INTENSO

Preparazione : 10 min - **Riposo :** 3 ora(e) - **Cottura :** 12 ora(e) - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 9 yogurt

- 400 g di cioccolato fondente o al latte - 2 uova intere - 500 ml di latte intero

---

1. In un pentolino, far fondere il cioccolato con il latte. Togliere dal fuoco e aggiungere le uova intere. Mescolare energicamente.
2. Suddividere la preparazione nei vasetti.
3. Mettere i vasetti nel cestello vapore senza mettere acqua nel serbatoio.
4. Mettere il coperchio e lasciar cuocere per 12 ore a 40°C.

Vaporiera multifunzionale ■