

## BIANCO E NERO



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- farina
- 4 uova
- burro (125gr)
- panna fresca da montare (250ml)
- zucchero a velo (20gr)
- cioccolato fondente
- cacao amaro in polvere (20gr)

### Come si prepara

Montare la panna (prima mettere la panna e il contenitore nel freezer) con lo zucchero a velo.

Riempire i bignè con una siringa o sacca.

Una volta riempiti i bignè aggiungere nella panna che resta il cacao e la nutella, amalgamare bene.

Riempiti i bignè aggiungere nella panna che resta il cacao e la nutella, amalgamare bene.

Immergere ad uno ad uno i bignè nel composto e poi sistemarli in un vassoio, fare una forma di cono, poi mettere le scaglie di cioccolato sopra.

E' buonissimo!!!!

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 30**

### Tags

ricette utenti, cioccolato, bignè, dolce al cioccolato, cacao, bianco e nero, bignè al cioccolato



