Ingredienti

100g di cioccolato al latte

2 biscotti McVitie's Original Digestive

Pirottini per cioccolatini in silicone

Per il ripieno

150g di cioccolato bianco

50g di panna fresca , non zuccherata

4 cucchiai di succo di melagrana

Qualche chicco di melagrana intero per decorare

Preparazione

Sciogliere i cioccolato al latte ed unire i biscotti McVitie's Original Digestives frullati e resi in polvere finissima.

Mettere un cucchiaino di cioccolato all'interno del pirottino, coprendo su tutte le pareti.

Capovolgerlo ed appoggiarlo su un tagliere , quando tutti saranno pronti, metterli in frigo per almeno mezz'ora per farli raffreddare.

Appena i gusci saranno freddi, mettere in una ciotolina a bagnomaria il cioccolato bianco e farlo fondere, oppure sciogliere a forno microonde.

Aggiungere la panna e il succo di melagrana.

A questo punto il cioccolato si sarà un po addensato, metterlo di nuovo a sciogliere fino ad ottenere una crema liscia.

Con l'aiuto di una sac à poche con beccuccio a stella, farcire i cioccolatini e decorare con qualche chicco di melagrana intero.

Mettere di nuovo in frigo per far rapprendere per almeno un'ora.

Togliere i pirottini e servire.

http://www.ricettegustose.it/Cioccolatini_html/Cioccolatini_melagrana_e_cioccolato_bianco.html