



## CREMA COTTA AL CIOCCOLATO CON CANNELLA

- **Grado di difficoltà:** facile;
- **Preparazione:** 20 minuti;
- **Cottura:** 50 minuti;
- **Dosi per 4 persone:** 2,5 dl. di latte; 1,5 dl. di panna fresca; 20 g. di cacao amaro; 4 cm. di stecca di cannella; 150 g. di cioccolato fondente; 4 tuorli d'uovo; 80 g. di zucchero; cannella in polvere; sale.

**Preparazione:** versate il latte in una casseruola, unite la panna, la cannella e un cucchiaio di zucchero e portatelo al punto dell'ebollizione, aggiungete il cacao e il cioccolato spezzettato e mescolate finché tutto si sarà perfettamente sciolto.

Levate la casseruola dal fuoco, lasciate raffreddare la crema ed eliminate la cannella. Riunite i tuorli e lo zucchero rimasto in una ciotola; sbatteteli con una frusta e unite a filo la crema di cioccolato. Suddividete il composto in 4 pirofiline in porcellana di piccola/media grandezza, copritele con un foglio di alluminio e mettetele in una teglia dai bordi alti. Versate nella teglia acqua calda fino ad arrivare a metà delle pirofiline, trasferite la teglia in forno a 160° e cuocete per circa 40 minuti, finché la crema si è rassodata. Lasciatela raffreddare e mettetela in frigorifero per 4 ore. Al momento di servire spolverizzatela con poca cannella.