



allo spreco alimentare



Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

Mousse ai conigli di cioccolato

**Cosa fare con i resti dei conigli di cioccolato?
Ecco una ricetta facile e deliziosa.**

Ingredienti

Per 6-8 persone (di più se pensate di fare porzioni mignon):

300 g di resti di conigli di cioccolato
(possono naturalmente andare bene anche i fondi delle uova di Pasqua o altro; si può anche completare con cioccolato nero)
2 uova fresche
2 C di zucchero
4 dl di panna (intera o semi-grassa).



foto FRC

Preparazione

Ridurre i conigli a pezzi un po' grossi, ricoprirli con acqua calda ma senza mescolare. Lasciar riposare un momento e provare con la punta del coltello se la cioccolata è ben fusa. Sgocciolare delicatamente il cioccolato.
Sbattere a parte le uova e lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara; aggiungere subito il cioccolato fuso e mescolare bene il tutto.
Montare la panna e incorporarla delicatamente alla crema di cioccolato.
Versare la mousse in una ciottola e riporre in frigorifero per 2-3 ore.
Per servire il dolce come un semifreddo dovete invece metterlo in congelatore.