

647. PASTICCINI DI PASTA BEIGNET COPERTI DI CIOCCOLATA

Servitevi della ricetta n. 631, ma teneteli più piccoli onde ottenerne da 20 a 23. Riempiteli con crema, o panna montata, o conserva di frutta.

Frullate nella cioccolatiera sul fuoco questo composto:

Cioccolata, grammi 120.

Zucchero in polvere, grammi 50.

Acqua, decilitri l.

Quando sarà ben frullato, come la cioccolata che si serve in tazza, versatelo così a bollore sui pasticcini a suolo per suolo che disporrete in bella mostra sopra un vassoio ove facciano la colma.

È un piatto che è bene farlo il giorno stesso che deve esser servito, perché altrimenti indurisce.

Questa dose potrà bastare per sei persone.