Alessandro Borghese Kitchen Sound, bicchierino avena cocco cioccolato

borghese-7-3937633d

BICCHIERINO AVENA COCCO CIOCCOLATO

Tempo: **
Costo:**
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:
100 g farina 00
60 g olio di cocco
50 g zucchero di canna grezzo
50 g cocco rapè
3 g sale
35 g olio cocco
450 g latte di avena
40 g zucchero
120 g cioccolato extra fondente 70%
Foglie di menta q.b.

Preparazione:
Preparare il crumble: mescolare farina, cocco rapè, zucchero, sale e olio di cocco con le mani. Devi ottenere un impasto grossolano. Poi trasferire su una teglia coperta da carta da forno, cuocerein forno statico a 170°C per circa 15 minuti. Lasciar raffreddare, miscelare con l'olio di cocco rimanente e stendere il crumble su un foglio di carta da forno; far raffreddare in frigorifero.
Per il cremoso al cioccolato: mettere il cioccolato in un pentolino, aggiungere il latte d’avena, un

pizzico di sale e far sciogliere a fiamma bassa. Poi aggiungere lo zucchero, mescolare bene e trasferire in una ciotola. Aggiungere il rimanente latte d’avena, mescolare e lasciar raffreddare in frigorifero per un paio di ore. Poi trasferire in una tasca da pasticcere.
Mettere sul fondo di un bicchierino il crumble a piccoli pezzi, dressare il cremoso alternando con altro crumble fino a riempire tutto il bicchiere. Rifinirei con delle foglie di menta fresca.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno