

Romantiche panne cotte al cioccolato bianco con cucchiaiini di frolla



Coppette Sinfonia [Vetri delle Venezie](#)



Avete visto quanta neve?

mamma mia non la finiva più di scendere.....

So che in alcuni città ha creato dei disagi non da poco, qua tutto sommato in provincia di Milano la cosa è stata gestibile, nonostante la quantità che il cielo ne ha riversato.

Anche se ieri ero morta dal gran spalare, ci sono stati dei momenti in cui ho goduto di questa meraviglia bianca...

...guardare fuori dalla finestra della tua casa calda e vedere tutto il paesaggio così bianco e ovattato...condividere la gioia di ragazzini che giocano a palle di neve fuori dalla scuola,

ridendo spensierati come bambini piccoli...vedere sul tuo balcone i merli, passerotti e pettirossi che mangiano le briciole che tu gli hai preparato, proprio perchè hai pensato a loro, con questo tempo...

Beh, sono attimi di pura gioia!

Oggi non nevica più, da un lato ne sono contenta in quanto ho una marea di commissioni da fare, rimandate in questi giorni proprio per il maltempo...

Volevo ricordarvi che fra una settimana sarà in scadenza il mio primo contest [C'era una volta](#), mi raccomando inviatemi le vostre ricette, molte amiche l'hanno già fatto, io e la [Lisa](#) stiamo già adocchiando qualcosa...

A proposito: avete visto le ultime offerte dei suoi saldi? Ci sono delle cosine strepitose..... ☐



Questa ricetta è bianca come la neve...

ho voluto renderla un pò più colorata con una grattatina di cioccolato al latte in superficie, ma il suo cuore è candido e dolcissimo.

Ho pensato di partecipare al contest di [Cucinando](#) , [“Cucinando con il cuore- il contest degli innamorati”](#) che ho visto da [Pippi](#) e [Valentina](#)



Queste coppette, dolcissime, sono state preparate per un momento intimo e familiare, attimi di condivisione che ogni tanto è bello riscoprire insieme a chi vuoi bene.

Ho voluto accompagnarle a questi cucchiaini di frolla che hanno dato un tocco più romantico e goloso al tutto...

Ho sperimentato, con queste creme, un metodo a me sconosciuto per addensare la panna, senza usare la colla di pesce che personalmente non amo molto...l'ho scoperto su [questo libro](#), e credo che da ora in poi diventerà il mio sistema ufficiale per addensare, oh yesssss!

Volete sapere come ho fatto???

Ecco qua...

Ingredienti:

per la panna cotta

250 ml latte intero

250 ml panna fresca liquida

100 gr cioccolato bianco

qualche goccia di estratto di vaniglia

2 cucchiaini scarsi di preparato in polvere per budino alla vaniglia (per me del [Molino Chiavazza](#))

cioccolato al latte per decorare la superficie q.b (per me [Mirco della Vecchia](#))

per la frolla:

la scorza di mezzo limone bio

50 gr zucchero semolato

180 gr farina 00 antigrumi (per me [Molino Chiavazza](#))
un pizzico di sale fino
1 uovo e un tuorlo
65 gr burro morbido a pezzetti

Preparazione della panna cotta:

Con la mia mitica grattugia [Microplane](#) ho grattugiato il cioccolato bianco in una ciotolina.

In un pentolino antiaderente (per me [questo](#) della linea Salento Whitestone della [Ballarini](#)) ho messo il latte e la panna con l'estratto di vaniglia, poi ho scaldato a fuoco dolce mescolando spesso, (circa 5 minuti).

Con una frusta ho poi incorporato il preparato per budino, ho mescolato fino all'ebollizione e poi ho tolto il pentolino dal fuoco.

Ho aggiunto il cioccolato bianco grattugiato e mescolato con un cucchiaino di legno finchè non si è sciolto completamente.

Ho inumidito 3 coppette di vetro e ci ho versato la panna cotta...ho lasciato raffreddare a temperatura ambiente per circa un'ora, poi le ho messe in frigo coperte con della pellicola alimentare e ce le ho lasciate circa 5 ore.

Prima di servire ho dato una grattatina in superficie con del cioccolato al latte per dare un tocco di colore e creare un lieve contrasto...

Ho preparato nel frattempo i cucchiaini di frolla in questo modo:

Ho impastato la farina setacciata col sale con le uova leggermente sbattute, lo zucchero e il burro a tocchetti e la buccia del limone grattugiata finissimamente (qua ho usato sempre la mitica grattugia!); si può fare a mano con la punta delle dita, ma io ho utilizzato il Bimby per 15-20 sec. vel.4-5.

Ho poi fatto una palla di impasto, avvolto nella pellicola alimentare e messo in frigo a riposare per circa una mezz'oretta.

Dopodichè ho steso su un foglio in silicone e col mattarello

ho dato uno spessore di circa 1 cm e mezz alla frolla; con uno stampino ho dato la forma di cucchiaini ed ho cotto in forno preriscaldato a 180° per circa una decina di minuti, vedete voi i tempi del vostro forno devono dorarsi appena di colore.

Ho lasciato raffreddare ed ho servito insieme alla panna cotta.

Ve le raccomando, per gustarvi un romantico e dolcissimo momento di puro piacere!

Buon fine settimana, godetevelo tutto...

Alla prossima

Simona