

Zabaione al Cioccolato

Tempo totale **10 Min** **5 Min** Tempo di preparazione **5 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

1.209 kJ / 289 kcal

INGREDIENTI

2 Porzioni

2	tuorli d'uovo
40 ml	di sciroppo alla menta
400 ml	di latte
2 gocce	<u>Salsa di Soia a</u> <u>Fermentazione Naturale</u> <u>Kikkoman</u>
2 cucchiaini	di cannella in polvere
2 cucchiaini	di noce moscata in polvere
4 cucchiari	di cacao amaro in polvere
2 cucchiari	di panna montata
	Perline di zucchero blu lucide per la decorazione
2	foglioline di menta (foglie superiori della pianta di menta, lunghe circa 1 cm)

PREPARAZIONE

Passaggio 1

2 tuorli d'uovo - **40 ml** di sciroppo alla menta - **400 ml** di latte - **2 gocce** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **2 cucchiaini** di cannella in polvere - **2 cucchiaini** di noce moscata in polvere - **4 cucchiari** di cacao amaro in polvere

Unisci tutti gli ingredienti, eccetto i tuorli d'uovo, in una pentola e riscalda lentamente fino a ottenere una ricca cioccolata calda. Poi, versa lentamente la miscela nei tuorli, mescolando continuamente per temperarli. Riporta il composto nella pentola e riscalda nuovamente fino a che non diventa caldo.

Passaggio 2

2 cucchiari di panna montata - Perline di zucchero blu lucide per la decorazione - **2** foglioline di menta (foglie superiori della pianta di menta, lunghe circa 1 cm)

Versa la miscela nelle tazze e guarnisci con panna montata, perline di zucchero blu e foglioline di menta.