

**NATALE**  
**QUADRATI CREMOSI AL CIOCCOLATO**



***Preambolo:** Ma esistono davvero torte senza latte, senza burro, senza grassi aggiunti, senza glutine e pure senza lievito? Ebbene sì, esistono, sono i magnifici quadrotti con la consistenza tipo cremino, con una spolverata di pistacchi tritati.*

**INGREDIENTI:**

300 g di cioccolato fondente Emilia  
150 ml di panna fresca  
1 cucchiaio di scorza d'arancia in polvere  
1 stecca di vaniglia (facoltativa)  
cacao amaro in polvere Emilia e zuccherini colorati per decorare

**Procedimento:**

1 In una casseruola, portare la panna ad ebollizione assieme alla stecca di vaniglia incisa per il senso della lunghezza, (se usata), quindi spegnere e togliere dal fuoco. Unire il cioccolato spezzettato grossolanamente, l'arancia in polvere, coprire e lasciar raffreddare per circa 20 minuti.

Riprendere il composto, scartare la vaniglia, mescolare bene con un cucchiaio e versare il composto così ottenuto in una teglia rettangolare di circa 20 per 30 centimetri. Lo spessore dovrà essere di circa un centimetro.

Raffreddare in frigo per 4 ore.

Riprendere il composto, sformarlo e tagliarlo a quadrotti. Spolverarlo con il cacao amaro e decorare con gli zuccherini colorati. Riposare a temperatura ambiente per circa 15 minuti prima di servire.

**Consiglio:** questa ricetta si può realizzare anche con il cioccolato al latte, e volendo si può arricchire con pezzetti di frutta secca, canditi ma anche gocce di cioccolato bianco, per i più golosi!

Difficoltà: 3/5

Tempi:

Preparazione: 40 min.

Cottura: 250 min.

Tot: 290 min

8 persone