

Le ricette di Laura

🌀 La rubrica di ricette vegan 🌀



ALCHECHENGI RICOPERTI AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI

100 g di alchechengi
100 g di cioccolato fondente
una noce di burro
un rosso d'uovo (all'occorrenza)

PREPARAZIONE

Aprire l'involucro degli alchechengi senza toglierlo e sciacquarli delicatamente. Metterli ad asciugare e intanto far sciogliere a bagnomaria il cioccolato.

Aggiungere una noce di burro e girare per amalgamarla bene al cioccolato.

Immergere gli alchechengi e lasciare ad asciugare su una gratella o su carta forno.

Conservare in un contenitore coperto in frigo fino al momento di servirli.

ALCHECHENGIO: drenate renale, utile in caso di gotta o renella

