

## SHOT & CIOC

*Il cioccolato è una base ideale per gustose bevande estive! In piccoli bicchierini, in gocce infuse nel rum o come decorazione golosa di un bicchierino, durante una fresca sera d'estate.*



### INGREDIENTI:

- 1 cucchiaino Cacao amaro Emilia
- 100 g Cioccolato fondente extra Emilia Zaini
- QB Rhum
- 4 Albicocche mature
- 1 cucchiaino Gocce di cioccolato fondente extra Emilia Zaini
- 1 Fogliolina di menta
- 1 limone



Difficoltà  
FACILE



Preparazione  
20 min



Porzioni  
6

- 1 Mettere tre bicchierini da liquore (shot) nel congelatore. Frullare 4 albicocche, ben mature e sbucciate, con due cucchiaini d'acqua e uno di succo di limone e lasciare a riposo.

### CONSIGLIO

Sostituire le albicocche con melone bianco centrifugato.

- 2 In un pentolino portare a ebollizione 2 dl. d'acqua cui aggiungere 1 cucchiaino di cacao amaro e 1 cucchiaino di gocce di cioccolato. Portare ad ebollizione e lasciar addensare per qualche minuto, quindi spegnere, lasciare raffreddare e riporre in frigo. In una casseruola, sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente spezzettato.
- 3 Prendere i bicchierini dal freezer, immergerne il bordo nel cioccolato e riporli nuovamente in freezer. Poco prima di servire riempire il primo con del rhum ben freddo e unire qualche goccia di cioccolato Emilia; riempire il secondo bicchierino con il frullato di albicocca e il terzo con la cioccolata fusa, decorando con una foglia di menta. Servire ben freddo in una calda sera d'estate.