

## MOU AL CIOCCOLATO E NOCI

*Ricetta veloce e divertente per preparare delle dolci caramelle da offrire ad adulti e piccini.*



### INGREDIENTI:

- 200 g di zucchero
- 150 g di cioccolato fondente Emilia Zaini
- 100 g di panna liquida
- 425 g di latte condensato
- 15 g di burro
- essenza di vaniglia



Difficoltà  
FACILE



Preparazione  
15



Porzioni  
6

1

Foderare con carta forno una teglia bassa e antiaderente;

### CONSIGLIO

Una volta raffreddate avvolgete le mou in carta trasparente per alimenti e mettetele in una scatola di latta. Ottime anche per regali golosi.

2

Sciogliere lo zucchero, il latte condensato, il burro e la vaniglia in un pentolino per 5 minuti fino a raggiungere i 118°C, fuori dal fuoco unire la panna,



**3** Unire il cioccolato tritato e le noci. Versare sulla teglia e lasciare raffreddare

**4** Una volta freddo tagliare dei quadratini.