

Ingredienti

per il passaggio di base:

30g di cioccolato extra fondente

100g di cioccolato bianco

150g di cioccolato al latte

colorante rosso per la cresta

per il secondo passaggio:

30g di nocciole

30g di biscotti McVitie’s Original Digestive

200g di cioccolato al latte

colore dorato in polvere per sfumare le ali

un pezzetto piccolo di pasta di zucchero rossa per i bargigli

attrezzatura:

stampo a forma di gallina per cioccolato

Preparazione

per il passaggio di base:

Sciogliere a bagnomaria o nel forno microonde, il cioccolato bianco e il cioccolato fondente.

Pennellare il cioccolato fondente sulla coda.

Togliere un cucchiaio di cioccolato bianco e colorarlo di rosso, pennellando sulla cresta.

Pennellare il cioccolato bianco in prossimità delle ali, il cioccolato bianco che avanzerà si userà dopo.

Mettere in frigo a raffreddare.

Sciogliere il cioccolato al latte, unirlo al cioccolato bianco rimasto e mescolare, magari lasciando qualche sfumatura e pennellare tutta la base della gallina.

Mettere di nuovo in frigo a far raffreddare.

per il secondo passaggio:

Mettere nel mixer i biscotti con le nocciole e tritarle.

Unire biscotti e nocciole al cioccolato fuso e pennellare tutte e due i lati della gallina.

Metterla in freezer per qualche ora in modo che possa essere estratta con facilità.

Tagliare con un coltello affilato tutto il cioccolato che esce dallo stampo per pareggiare i bordi.

Sformare la gallina dallo stampo girandolo e battendo con forza e decisione su un piano rigido.

Con un pochino di cioccolato chiudere le due parti della gallina.

Pennellare le ali con un pochino di colore dorato e aggiungere i bargigli.

http://www.ricettegustose.it/Cioccolatini_html/Gallina_al_cioccolato_al_latte.html