

STRAGIATELA

	<u>Ingredients</u>
	xocolata de cobertura del 70% o 80%
	crema de llet del 35%
opcional	una mica de sucre

- Desfer la xocolata sola al bany maria, sense aigua

MOLT IMPORTANT: Mentre desfem la xocolata al bany maria NO HI HA D'ENTRAR CAP GOTA D'AIGUA del bany del cassó. Si hi entra una gota d'aigua llavors s'endureix la xocolata i no hi ha manera d'arregar-ho

- Muntar la crema de llet (ha d'estar molt freda). Si hi volem una mica de sucre li afegirem quan la nata ja està muntada, a poc a poc, i sense deixar de deixar fins que la nata torni a pujar.
- Ara tirem dues cullerades de xocolata sobre el bol on tenim la nata muntada i amb la mateixa cullera anem "picotejant" la nata, sense remenar-la, evitant que es lligui la nata amb la xocolata.
- Repetim el procés fins que tinguem una barreja bicolor al gust.