

Ricetta: Stelline cioccolato bianco e fiori



Fiore: Geranio

Tipo di piatto: Antipasti

Provincia: Lucca

Nazione: Italia

Chef: Flowers2eat

Ingredienti: Borragine Fuchsia Geranio Garofano 200 g cioccolato bianco 50 g burro 120 farina 00 100 zucchero 2 uova pizzico di sale 1 bustina vanillina zucchero a velo/cacao/glassa

Procedimento: Sciogliere a bagnomaria cioccolato e burro. In una terrina amalgamare farina, zucchero, uova, vanillina, sale. Incorporare il cioccolato fuso fino ad ottenere un composto omogeneo. Mescolare il tutto con i petali di fiori. E' consigliato dividere l'impasto in parti e mettere un solo tipo di fiore per parte. Versare negli stampini e mettere in forno a 170° per 30 min. Verificare la cottura con un bastoncino di legno. Togliere dal forno e lasciar raffreddare fuori dagli stampi poi decorare a piacimento con zucchero a velo, cacao, glassa e fiori.