Lasagne al cioccolato, la ricetta deliziosa che non richiede il forno

Autore: Redazione

Data: 28 Febbraio 2020

Le **lasagne al cioccolato** sono un dolce davvero goloso. Non fatevi ingannare dal nome: per farle non vi servirà la pasta e, a dirla tutta, non serve neanche **cottura**!

Gli ingredienti principali sono biscotti, panna e **crema alle nocciole.**

Le **lasagne al cioccolato** sono una delizia da concedersi una volta ogni tanto, ma grazie al loro straordinario gusto conquisteranno i commensali al primo assaggio. La ricetta è di facile preparazione, quindi è adatta anche ai cuochi meno esperti. Divertitevi a prepararle con i **bimbi**!

Ricetta Lasagne al cioccolato

Ingredienti

- 500 grammi di biscotti al cioccolato
- 250 ml di panna da montare
- 100 grammi di zucchero a velo
- 200 grammi di crema alle nocciole
- 400 grammi di gocce di cioccolato

Procedimento

1. Iniziate a montare la panna, quindi aggiungete a poco a poco 80 grammi di zucchero a velo.
2. Continuate a montare fino a quando non avrete una crema liscia ed omogenea.
3. Mettetela da parte, in frigo.
4. Sciogliete la crema alle nocciole a bagnomaria o nel microonde.
5. Prendete una pirofila, sbriciolate i biscotti e utilizzateli per ricoprirne il fondo.
6. Mettete le gocce di cioccolato sui biscotti e coprite con un po’ di panna.
7. Create un altro strato con la crema alle nocciole, quindi ripetete il procedimento, creando i vostri strati, come quelli di una classica lasagna.
8. Terminate con panna gocce di cioccolato.
9. Mettete in frigo un paio di ore prima di servire.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/la-ricetta-delle-lasagne-al-cioccolato-dolce-delizioso-che-si-prepara-senza-forno/

Generato il 13/11/2026