



## Junior MasterChef



### POP CORN con CIOCCOLATO BIANCO e CIOCCOLATO FONDENTE

#### Ingredienti

- 150 grammi di pop corn
- 1 cucchiaio di olio vegetale
- 500 grammi di cioccolato bianco
- 30 grammi di cioccolato fondente

#### Procedimento

1. Riscaldare un cucchiaio di olio extravergine in una padella. Versare il mais per pop corn e coprire con un coperchio. Dopo poco secondi i pop corn inizieranno a formarsi scoppiettando. Non aggiungete sale. Rimescolate la padella senza aprire il coperchio. Quando non sentite più scoppiettare i pop corn sono pronti.
2. Eliminate gli eventuali chicchi non scoppiati. Mettete metà dei pop corn ancora caldi in una ciotola e grattugiateci il cioccolato fondente. Mescolate bene i pop corn con le caglie di cioccolato fondente. Suggerimento: aggiungete un pizzico

di sale da cucina che si abbina molto bene con il cioccolato fondente.

3. Versate l'altra metà dei pop corn in una ciotola grande e appoggiateci sopra una ciotola più piccola che possa distribuire i pop corn sulla superficie della ciotola maggiore.



4. Fate sciogliere il cioccolato bianco a bagno maria e versatelo nello spazio tra le due ciotole in modo che fluisca sopra i pop corn. Lasciate raffreddare il cioccolato bianco. Una volta che si è solidificato, togliete la ciotola più piccola all'interno. Se i pop corn non si dovessero staccare facilmente, mettete la ciotola brevemente in acqua calda.



5. A questo punto non resta che riempire la ciotola al cioccolato bianco con i pop corn al cioccolato.

