

PANINI GOLOSI AL CIOCCOLATO, senza LATTE, senza UOVA

pasta di pane già lievitata (controllate gli ingredienti)
cioccolato fondente senza allergeni (tipo CUORE NERO)
cacao puro in polvere

Dividete la pasta di pane in panetti grandi come una noce.
Mettete al centro di ogni panetto un pezzetto di cioccolata,
avvolgendolo bene nella pasta e chiudendo bene.
Tuffate da un solo lato le palline così ottenute nel cacao in polvere e
mettetele su una teglia foderata di carta da forno, col cacao in alto.
Lasciar lievitare almeno 10 minuti, poi cuocere in forno a 200°C per circa
10 minuti.