

Coppa Malù, ricetta Cuco



Inauguro la pagina dedicata alle **ricette per il Cuco**, o meglio conosciuto come **Cuisine Companion della Moulinex**, con una **ricetta facile** e super golosa: **Coppa Malù!**

In realtà la **ricetta** può essere riprodotta anche **senza Cuco**, dopo vi spiego come. Intanto ecco la ricetta.

Ingredienti per 6 coppe:

- 90 gr. **zucchero**
- 500 ml **latte**
- 50 gr. **fecola di patate**
- 30 gr. **cacao amaro**
- 300 gr. di **panna da montare** o anche di più se preferite

La **ricetta Coppa Malù per il Cuco** è super veloce e molto semplice da fare perchè ho semplicemente inserito tutti gli ingredienti nel boccale con la "lama" per mescolare (quella tutta di plastica e con le eliche rettangolari per intenderci) a velocità 5 per 9 minuti a 80 gradi. Poi ho versato nei bicchieri il composto (li ho riempiti fino a metà per lasciare lo spazio alla panna montata) e li ho conservati in frigo. Dopo 2 ore più o meno ho aggiunto la panna montata e rimesso tutto in frigo.

Devono stare molto tempo in frigo per avere un risultato ottimale, dopo una notte erano perfette e il cioccolato sofficissimo (prima risulta più cremoso)!!!

Se non avete il **Cuco**, la ricetta è comunque facile da riprodurre. Basta mettere a scaldare in un pentolino il latte con cacao, dopo aver sciolto il cacao aggiungere zucchero, fecola e mescolare fino a che il composto non risulterà bello cremoso e corposo.

La **Coppa Malù** è un perfetto dessert e una colazione goduriosa!!! Provare per credere!

Buon appetito!

Martina