

# Dolce variegato

circa 12 porzioni



facile

up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 confezione di La Soffice al Cioccolato

1 confezione di La Soffice Margherita

100 g cioccolato bianco

70 g ciliegie candite

Accendere il forno a 165°C. Foderare la lastra del forno (circa 30x40 cm) con carta da forno.

Versare il contenuto delle 2 buste direttamente sulla lastra, alternando i due gusti per creare l'effetto variegato.

Cuocere sul ripiano inferiore del forno per 40 minuti circa.

Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria e farlo colare con un cucchiaio sul dolce raffreddato.

Decorare il dolce con le ciliegie candite tagliate a metà.

## \*Consigli:

Si può sciogliere il cioccolato bianco nel forno a microonde a una potenza di 350-500 Watt per 1-2 minuti.

Anzichè usare le Soffici Margherita e al Cioccolato, si può usare qualsiasi altro gusto.