


# Tentazione alla menta

24 porzioni

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di La Soffice al Cioccolato  
50 ml sciroppo alla menta

**Per decorare:**

50 g ciliegie candite  
foglie di menta fresca  
cocco grattugiato

**Preliminari:**

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

**Preparazione dell'impasto:**

Versa il contenuto della busta in una terrina aggiungi lo sciroppo alla menta e mescola con una paletta fino ad ottenere un composto omogeneo. Versa il tutto sulla lastra del forno.

**Cottura:**

Cuoci sul ripiano medio del forno per 27 minuti circa.

**Finitura:**

Togli dal forno e lascia riposare per 10 minuti. Sformare con l'aiuto di un coltello e taglia in 24 tranci. Decorare la superficie con il cocco grattugiato, le ciliegie candite tagliate a metà e le foglie di menta.