CUNEESE AL RHUM

INGREDIENTI	
ACQUA (BOLLENTE)	g2.200
JOYQUICK NOIR PEROU	g1.800
JOYPASTE RHUMBA	g 300
TOTALE	g4.300
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK	q.b.
GOCCE DI MERINGA	q.b.

Portare ad ebollizione l'acqua ed aggiungere tutti gli altri ingredienti, mixare con mixer ad immersione e mantecare. Decorare con**GOCCE DI MERINGA** e **JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK**.