Canederli al gianduia

Ingredienti

Per l'impasto:
400 g patate
2 tuorli
250 g farina
70 g burro
cubetti di cioccolata gianduia
sale

Per decorare:
20 g burro
100 g pane grattugiato
50 g zucchero
cannella

Preparazione

Lavare le patate e bollirle in acqua salata. Sbucciare le patate, schiacciarle con una forchetta e lasciarle raffreddare. Aggiungere i tuorli, la farina e il burro. Formare i canederli e mettervi al centro un cubetto di cioccolata gianduia. Fare bollire in acqua salata per circa 10 minuti. Sciogliere in una padella il burro e aggiungere il pane grattugiato, lo zucchero e la cannella. Lasciare sul fuoco finché lo zucchero inizia a caramellarsi e guarnire poi i canederli. Decorare nel piatto yogurt Vipiteno bianco intero.