

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti di noci e cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO IN FRIGO*



INGREDIENTI

FARINA BIANCA 200 gr

LIEVITO mezza bustina -

GHERIGLI DI NOCI TRITATI 120 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 100 gr

BURRO 125 gr

CIOCCOLATO FONDENTE TRITATO 200

gr

SCIROPPO D'ACERO 2 cucchiaini da tavola

UOVA leggermente sbattute - 2

PREPARAZIONE

- 1 Mettete la farina ed il lievito in una terrina, unite i gherigli di noci e le gocce di cioccolato. In un pentolino versate il burro ed il cioccolato tritato. Fate sciogliere a fuoco basso e mescolate.



- 2 Togliete la crema dal fuoco e aggiungete lo sciroppo e le uova, mescolate bene. Versate la crema nella terrina dove avete messo la farina, con le noci e le gocce di cioccolato e mescolate fino ad amalgamare tutti gli ingredienti. Coprite con pellicola e lasciate in frigorifero per 1 ora.



- 3 Scaldare il forno a 180°, con il composto formare delle palline che disporrete sulla teglia ricoperta da carta da forno.

Cuocetele per 10/15 minuti.

