

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baduzzi al cacao

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



INGREDIENTI

250 g di mandorle
250 g di zucchero a velo
50 ml di rum
50 g di cacao amaro.

I baduzzi sono un dolce di tradizione siciliana, nello specifico palermitano. Si tratta di bocconcini di pasta di mandorle ricoperti di cacao, facilissimi da preparare e golosissimi da gustare.

PREPARAZIONE

1 Tritare le mandorle al mixer con lo zucchero a velo in modo grossolano.



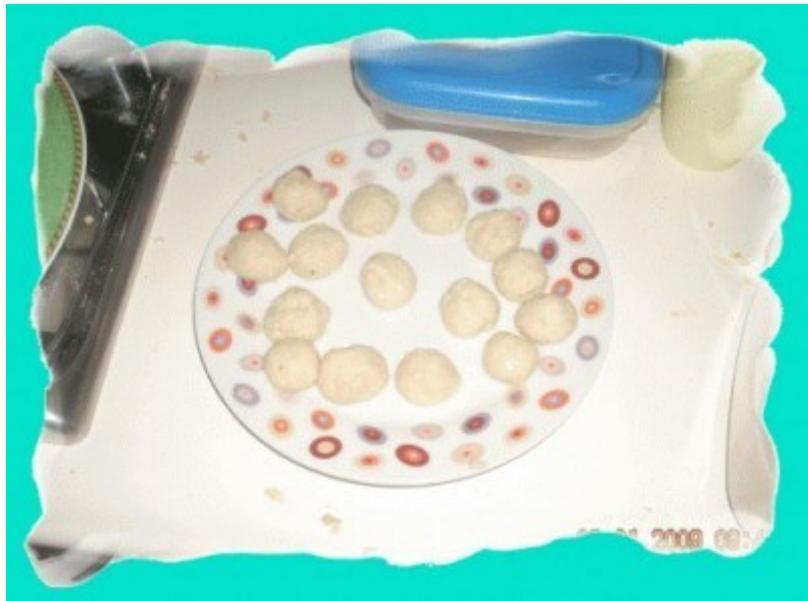
2 Mettere il tutto in una ciotola e aggiungere il rum.



3 Mescolare bene.



4 Formare delle palline



5 Rotolarle nel cacao amaro e sistemare nei pirottini.

Riponete in frigorifero per un'ora prima di servirli.

