

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bocconcini al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

300 g di passato di castagne  
un po' di latte  
2 bicchieri di rum  
100 g di zucchero a velo  
2 cucchiai di zucchero vanigliato  
cioccolato grattugiato

### PREPARAZIONE

- 1 Aggiungete al passato un po' di latte, il rum, lo zucchero a velo e quello vanigliato. Omogeneizzate il tutto a fuoco lento e lasciate raffreddare. Fate dei bocconcini sferici, passateli nel cioccolato grattugiato e metteteli per qualche istante in forno in modo che il cioccolato, fondendo, aderisca bene.