

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciocolatini con mandorle

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 5 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

UOVA 1  
BISCOTTI SECCHI 100 gr  
MANDORLE TOSTATE 100 gr  
CACAO AMARO qualche cucchiaino -  
ZUCCHERO 120 gr  
RUM poco -  
CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

### PREPARAZIONE

**1** Nel mixer tritare i biscotti con le mandorle.



**2** In una ciotola e con le fruste elettriche montare l'uovo con lo zucchero.

Unite questo composto alle mandorle e biscotti e mescolare.

Unite il cacao ed il rum e mescolare.

Se necessario unite altro rum, l'impasto deve risultare umido.



**3** Con il composto preparate delle palline.



4 In una casseruola sciogliete a bagnomaria il cioccolato e passateci le palline.

Mettetele sopra della carta forno e fatele asciugare.



