

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## cioccolatini ripieni al mascarpone e amaretti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



### INGREDIENTI

100 g di cioccolato al latte  
100 g di cioccolato fondente  
150 g di mascarpone  
100 g di panna montata  
60 g circa di amaretti.

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola mescolare il mascarpone con la panna ed aggiungete gli amaretti sbriciolati.



**2** Sciogliete i due cioccolato a bagnomaria separatamente.

Spennellare degli stampini per cioccolato con i due cioccolati, mettete nel congelatore per 10 minuti e ripetete l'operazione per altre 2 volte.

Trasferite la crema in una sacca da pasticceria e riempite gli stampini.



3 Coprite con altro cioccolato e fate riposare nel congelatore per 30 minuti.



