

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.



