

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cuore morbido alle nocciole

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 5 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO

---



## INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

NOCCIOLE 300 e senza pelle - 250 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Nel mixer tritare le nocciole fino ad avere una pasta oleosa.



2 Formate delle piccole palline con l'impasto ottenuto.



3 Fatele riposare in frigo per 1 ora circa.



**4** In una casseruola sciogliete a bagnomaria il cioccolato.

Passate le palline di nocciole nel cioccolato fondente fino a ricoprirle completamente.



**5** Con l'aiuto di una forchetta prendete le palline e disponetele sopra un foglio di carta da forno.



6 Tenetele in frigo almeno per 1 ora.

