

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupole di ricotta, mandorle e cioccolato aromatizzata all'amaretto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

circa 250 g di ricotta di pecora
3 cucchiaini di zucchero a velo
50 g di cioccolato fondente
50 g di mandorle pelate
30 ml di Amaretto di Saronno
qualche fetta di pandoro.

PER LA COPERTURA

200 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare la ricotta, lo zucchero e l'amaretto.





2 Tritare grossolanamente il cioccolato e le mandorle ed unite alla ricotta.



3 Fate riposare in frigo per 2 ore.

Foderate alcune tazzine da caffè con pellicola.

Tagliare il pandoro a fettine e rivestite le tazzine.



4 Bagnate con l'Amaretto di Saronno bagnato con poca acqua.



5 Sul fondo mettete una mandorla.



6 Riempite con la ricotta e chiedete con altro pandoro.



7 Fate riposare in frigo per 2 ore.

Fate fondere a bagnomaria il cioccolato per la copertura e versate sulle cupoline concludendo con una mandorla.

