

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di nocciole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

150 g biscotti secchi
150 g burro
150 g zucchero
2 tuorli
300 g nocciole
90 g cacao

PREPARAZIONE

1 Tostare le nocciole nel forno a 120' c per alcuni minuti, farle raffreddare e tritarle.
Sbriciolare i biscotti.

Fare una crema sbattendo i tuorli con burro e zucchero, unire il cacao e mescolarvi le nocciole e i biscotti.

Versare il composto in uno stampo e metterlo in frigorifero per qualche ora. Servire il dolce tagliato a rombi.