

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dolcetti al cacao e nocciole

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 400 g di nocciole
- 200 g di zucchero
- 40 ml di succo di mandarino
- 40 ml di liquore dolce
- 80 g di cacao amaro.

## PREPARAZIONE

**1** Raccogliete nella tazza del mixer le nocciole e lo zucchero e frullateli fino a ottenere una polvere minuta.

Bagnate questo misto con il succo di mandarino mescolato con il liquore dolce.

Setacciate il cacao e mescolatelo al composto.

Dall'impasto ricavate delle pallottoline con un diametro non più grande di 1 1/2cm.

**2** Avvolgete le palline nelle codette di zucchero colorato e mettetele in frigorifero, dove le

lasciate riposare per almeno 4 ore intanto che si consolidano.