

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolcetti al cacao

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 300 g farina
- 150 g burro
- 30 g zucchero
- 2 tuorli
- 150 g cacao dolce
- la scorza di 1 limone
- 1 cucchiaio marsala
- 1 tavoletta cioccolato bianco

PREPARAZIONE

1 Disporre la farina a fontana e mettervi al centro lo zucchero, i tuorli, il burro ammorbidito, il cacao, il marsala, la scorza di limone. Impastare velocemente, formare una palla e metterla in frigo per 30'.

Ricavarne delle palline, metterle in forno caldo a 160' c per 30'. Una volta fredde, unirle due a due con un poco di cioccolato sciolto a bagnomaria.