

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolcetti cacao e nocciole

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 400 g nocciole tostate già sgusciate
- 200 g zucchero
- 1 bicchiere stock 84 unito a strega e al mandarino
- 75 g cacao amaro

### PREPARAZIONE

**1** Mettete da parte una trentina di noccioline e macinate un poco alla volta in un macinacaffè le nocciole rimanenti e lo zucchero mettendo quanto ottenuto in una ciotola. Aggiungere il bicchiere del cocktail precedentemente preparato ed il cacao in polvere ed amalgamare il tutto.

Con tale composto, preparate delle palline che poi rotolerete in un piatto di zucchero. Sistemate le palline nelle apposite cartine per dolci e ponete su ognuna una nocciolina.