

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Giandujotti

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO

---



## INGREDIENTI

140 g di cioccolato fondente

90 g di cioccolato al latte

1 tazza da the di nocciole.

## PREPARAZIONE

**1** Con l'aiuto di un mixer tritate finemente le nocciole.



2 Mettete in una casseruola il cioccolato fondente e quello al latte.



**3** Fate fondere a bagnomaria.

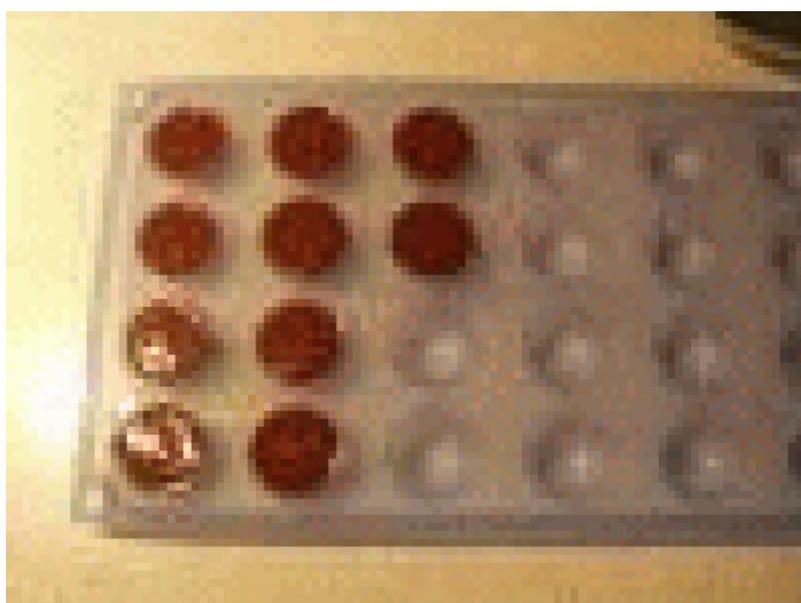


**4** Togliete dal fuoco e mescolare con una spatola, per raffreddare e rassodare leggermente il composto.

Unite le nocciole e mescolare bene il composto.



**5** Versate il composto negli stampini per cioccolatini (otterrete circa 34 giandujotti) e paregiatene la superficie con una spatola.



- 6 Mettete gli stampini in frigo almeno 3 ore, quando sono pronti toglieteli dagli stampini e servite.

