

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Noci al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

150 g di noci  
150 g di zucchero a velo  
150 g di cioccolato fondente  
cacao in polvere q.b.

### PREPARAZIONE

- 1 Spellate le noci e pestatele con lo zucchero a velo in un mortaio fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Dividete l'impasto in palline ovoidali della grandezza di una noce, allineate le palline su un tavolo da lavoro.
- 2 Tritate grossolanamente il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria con tre cucchiainate d'acqua. Immergetevi quindi le noci a una a una, scolatele e, dopo qualche minuto, fatele rotolare sopra un vassoio abbondantemente ricoperto da uno strato di cacao in polvere. Fate raffreddare in frigorifero prima di servire.