

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bocconcini dolci al brandy

di: *nanino*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



Bocconcini al brandy, un modo goloso per addolcire la vita ai vostri amici. Questi bocconcini aromatizzati al brandy sono proprio ciò che ci vuole a fine cena, quando ci si rilassa magari in compagnia di qualche buon amico...fossi in voi ne terrei sempre qualcuno pronto per il consumo!

PER I BOCCONCINI

- 3 uova
- 125 g di zucchero
- 60 g di fecola di patate
- 2 cucchiaini di cacao
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di brandy
- 2 cucchiaini di confettura di albicocche.

PER LA DECORAZIONE

- 50 g di mandorle spellate
- 200 g di cioccolato fondente
- 2 cucchiaini di olio di oliva leggero.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete le uova con lo zucchero fino a diventare spumose; usate lo sbattitore elettrico.



- 2 Mescolate la fecola con il cacao e il lievito in polvere e aggiungete il tutto alle uova sbattute.





- 3** Foderate una teglia 30 x 35 cm con carta forno, versate il composto e infornate nel ripiano centrale per 5 minuti circa a 240°C. Seguite la cottura.



- 4** Foderate una griglia con carta forno e cospargetela di zucchero. Rovesciatevi sopra la pasta cotta ed eliminate la carta forno rimasta sulla base della pasta.



5 Una volta raffreddata, tritate la pasta col robot riducendola in briciole.



6 Aggiungete la marmellata, il burro e il brandy e amalgamate il tutto col robot.



- 7 Con l'impasto ottenuto formate i bocconcini della grandezza desiderata e metteteli in frigorifero.



- 8 Nel frattempo tritate le mandorle ma senza ridurle in polvere. Sciogliete il cioccolato, unite l'olio e unite alla fine le mandorle tritate. Mescolate bene.



- 9 Intingete in modo uniforme i bocconcini, appoggiateli su carta forno. Ricoprite in parte con la crema ottenuta e in parte con semplice cioccolato fuso, spolverizzandoli subito con polvere di mandorle tritate. Rimettete in frigorifero per un'ora a rassodare.