

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bonbons al caffè'

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di mandorle tostate
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaio di polvere di caffè
3 bicchierini di liquore al caffè
300 g di cioccolato bianco
chicchi di caffè al cioccolato q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Mettere, nel robot da cucina, le mandorle tostate, il liquore al caffè, lo zucchero e la polvere di caffè.

Tritare tutto e formare delle palline.



- 3 Nel frattempo, sciogliere del cioccolato bianco. Immergervi, ad una ad una, le palline di mandorle e porle ad asciugare su un foglio di carta forno.

Sulla sommità di ciascuna, porre un chicco di caffè al cioccolato.



4 Eccoli pronti per essere serviti.



