

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciocolatini al latte

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

300 g di cioccolato al latte

50 g di mandorle tritate

PREPARAZIONE

1 Sciogliete a bagnomaria il cioccolato.

Sul fondo di alcuni stampini per cioccolatini in silicone mettete le mandorle.

Versatevi il cioccolato.



2 Fate riposare in frigo per 1 ora circa.



3 Se notate che ci sono alcuni angoli senza cioccolato aggiungetene altro e rimettete in frigo per 1 ora.



4 Togliete i cioccolatini dagli stampini molto delicatamente.



