

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

cioccolatini ripieni al mascarpone e amaretti

di: *veronica79*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *35 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

100 g di cioccolato al latte
100 g di cioccolato fondente
150 g di mascarpone
100 g di panna montata
60 g circa di amaretti.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare il mascarpone con la panna ed aggiungete gli amaretti sbriciolati.



2 Sciogliete i due cioccolato a bagnomaria separatamente.

Spennellare degli stampini per cioccolato con i due cioccolati, mettete nel congelatore per 10 minuti e ripetete l'operazione per altre 2 volte.

Trasferite la crema in una sacca da pasticceria e riempite gli stampini.



3 Coprite con altro cioccolato e fate riposare nel congelatore per 30 minuti.



