

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciocolatini simil-lindor

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

100 g di nutella

20 g di burro

100 g di cioccolato al latte.

### PREPARAZIONE

**1** Sciogliere il cioccolato al latte a bagnomaria.

Iniziare a formare il guscio dei ciocolatini spennellando il cioccolato negli stampini, questo procedimento va fatto almeno 4 volte.

Ogni volta lo stampino va lasciato mezz'ora nel frigorifero.

Per il ripieno, mescolare prima con il cucchiaino la nutella morbida ed il burro a temperatura ambiente.



2 Mettere il composto a sciogliere a bagnomaria.



3 Una volta raffreddato, riempire gli stampini.



- 4 Mettere in frigo per almeno un'oretta e poi chiudere con tanti strati quanti ne sono stati fatti per l'interno.

Tenerli in frigo tutta la notte ed eccoli pronti per essere serviti.

