

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dolcetti al cacao

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*

---



## INGREDIENTI

- 300 g farina
- 150 g burro
- 30 g zucchero
- 2 tuorli
- 150 g cacao dolce
- la scorza di 1 limone
- 1 cucchiaino marsala
- 1 tavoletta cioccolato bianco

## PREPARAZIONE

**1** Disporre la farina a fontana e mettervi al centro lo zucchero, i tuorli, il burro ammorbidito, il cacao, il marsala, la scorza di limone. Impastare velocemente, formare una palla e metterla in frigo per 30'.

Ricavarne delle palline, metterle in forno caldo a 160' c per 30'. Una volta fredde, unirle due a due con un poco di cioccolato sciolto a bagnomaria.