

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolcetti cacao e nocciole

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 400 g nocciole tostate già sgusciate
- 200 g zucchero
- 1 bicchiere stock 84 unito a strega e al mandarino
- 75 g cacao amaro

PREPARAZIONE

- 1 Mettete da parte una trentina di noccioline e macinate un poco alla volta in un macinacaffè le nocciole rimanenti e lo zucchero mettendo quanto ottenuto in una ciotola. Aggiungere il bicchiere del cocktail precedentemente preparato ed il cacao in polvere ed amalgamare il tutto.
Con tale composto, preparate delle palline che poi rotolerete in un piatto di zucchero. Sistemate le palline nelle apposite cartine per dolci e ponete su ognuna una nocciolina.