

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Noci ricoperte al cioccolato e cacao

di: *robies*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 3 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

20 noci sgusciate e divise in due
100 g di cioccolato fondente
30 g di cacao amaro in polvere.

PREPARAZIONE

1 Sciogliete il cioccolato a bagnomaria.



2 In una ciotola mettete il cacao amaro.



3 Immergete le noci nel cioccolato aiutandovi con un cucchiaino o con una pinzetta, fatele ben ricoprire.



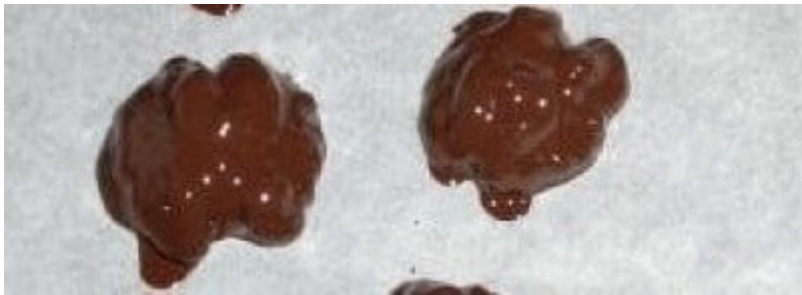
4 Fatele asciugare per pochi secondi sopra della carta forno.



5 Ripassatele nel cioccolato.



6 E fatele riasciugare per 30 secondi massimo.



7 Passateli nel cacao amaro.



8 E fateli asciugare bene sulla carta forno.

