

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.

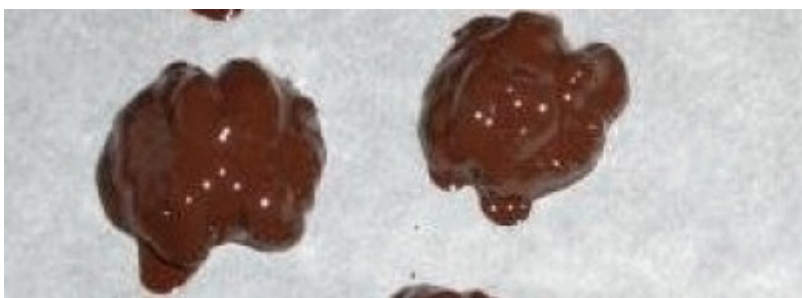


5 Ripassatele nel cioccolato.





6 E fatele riasciugare per 30 secondi massimo.



7 Passateli nel cacao amaro.





8 E fateli asciugare bene sulla carta forno.



