

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Palline con farina di mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di farina di mandorle
200 g di zucchero (meglio se a velo)
3 bicchierini di limoncello
amaretti sbriciolati q.b.
cioccolato a piacere per la copertura.

PREPARAZIONE

1 Mescolare tutti gli ingredienti (eccetto il cioccolato, sciolto nel frattempo a bagnomaria).

Formare delle palline con l'impasto ottenuto e, quando il cioccolato é completamente sciolto, ricoprire le palline immergendovele.

Prelevare la pallina appena ricoperta e posarla su un foglio di carta da forno.

Riporre in frigorifero fino al momento della consumazione.

Da servire freddi.

