

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Rame di Napoli

di: *nightfairy*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr  
CACAO AMARO 75 gr  
ZUCCHERO 200 gr  
MIELE 50 gr  
AMMONIACA PER DOLCI 20 gr  
BURRO MORBIDO 75 gr  
LATTE 300 ml  
CANNELLA cucchiaini - 3

## PER LA COPERTURA

CIOCCOLATO FONDENTE FUSO  
PISTACCHI TRITATI O MANDORLE

## PREPARAZIONE

1 Lavorate il burro con lo zucchero.

Aggiungete il miele, il cacao, il latte, la cannella, la farina e per ultimo l'ammoniaca.

Impastare bene, dovrete ottenere un impasto denso e coloso.

Rivestite una placca con carta forno e disponete l'impasto a cucchiariate sulla placca.

Infornate a 180° per circa 10 minuti.

Fate raffreddare i biscotti, che risulteranno morbidi, ricopriteli con il cioccolato fuso e la granella di pistacchio e mandorle.

Fate solidificare.



