

Ciocolini alle Noci

squisiti “bon bon” da servire come dessert insieme all'Irisch Coffee

Ingredienti

Gherigli di noce ben conservati	g	100
Zucchero	g	110

Coccolato fondente	g	100
Olio d'oliva	q	6

- ore
- 18,00

18,05

18,10

18,12

18,20

18,30
- Servendovi di un pentolino da 10/12 cm. di diametro fate fondere il cioccolato a “Bagno Maria”

In un altro tegame sciogliete lo zucchero senza caramellarlo (a calore moderato sempre mescolando)

Aggiungete poi i gherigli e fateli addolcire bene rimestando delicatamente

Stendeteli sull'apposita “carta forno”. Separateli e lasciatele intiepidire

Fateli poi insaporire nel cioccolato fuso (uno per uno) e rimetteteteli sulla carta

Lasciate riposare in frigorifero per almeno un'ora poi avvolgete i vostri “ciocolini” nell'alluminio

Usando lo stesso metodo potete servirvi, con esiti altrettanto ottimi, di mandorle o nocciole