

Cioccolini alle Noci

squisiti “bon bon” da servire come dessert insieme all’Irish Coffee

Ingredienti

<i>Gherigli di noce ben conservati</i>	<i>g</i>	<i>100</i>			
<i>Zucchero</i>	<i>g</i>	<i>110</i>	<i>Cioccolato fondente</i>	<i>g</i>	<i>100</i>

- ore 18,00 Servendovi di un pentolino da 10/12 cm. di diametro fate fondere il cioccolato a “Bagno Maria”
18,05 In un altro tegame sciogliete lo zucchero senza caramellarlo (a calore moderato sempre mescolando)
18,10 Aggiungete poi i gherigli e fateli addolcire bene rimestando delicatamente
18,12 Stendeteli sull’apposita “carta forno”. Separateli e lasciatele intiepidire
18,20 Fateli poi insaporire nel cioccolato fuso (uno per uno) e rimetteteteli sulla carta
18,30 Lasciate riposare in frigorifero per almeno un’ora poi avvolgete i vostri “cioccolini” nell’alluminio

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