

DÉLICES AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 25 boulettes environ

150 g de chocolat noir
150 g d'amandes en poudre
150 g de sucre glace
50 g de cacao amer
3 oeufs

Préparation

Râpez le chocolat et mélangez-le dans une jatte avec le sucre et les amandes puis ajoutez les jaunes d'oeufs et mélangez bien jusqu'à ce que vous obteniez un ensemble homogène.

Faites 25 boulettes avec cette pâte et passez-les dans le cacao. Gardez-les quelques heures au réfrigérateur et servez.

BON À SAVOIR : Ces boulettes doivent être consommées en 48 heures.
--

Ingredienti per circa 25 palline

150 g di cioccolato fondente in tavoletta
150 g di mandorle in polvere
150 g di zucchero a velo
50 g di cacao amaro in polvere
3 uova

Preparazione

Grattugiare il cioccolato e mischiare in una ciotola con lo zucchero e le mandorle. Poi aggiungere i tuorli e mischiare bene fino ad ottenere un insieme omogeneo. Fare 25 palline con questo impasto e passarle nel cacao. Tenere qualche ora in frigo e servire.

BUONO A SAPERE : le palline vanno consumate entro 48 ore
--