

DOLCI E DESSERT

Palline al cioccolato

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Cioccolato fondente	80 g
Zucchero semolato	60 g
Biscotti amaretti grandi	8
Tuorli d'uovo	2
Liquore all'amaretto	30 g
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Tagliuzzate il cioccolato, ponetelo in una casseruolina e fatelo sciogliere a bagnomaria.
- 2 In una ciotola montate i due tuorli con lo zucchero, lavorandoli sino ad ottenere un composto gonfio e bianco; incorporatevi poi, a filo, il cioccolato, sempre sbattendo con una piccola frusta o con un cucchiaino di legno.
- 3 Sbriciolate finemente quattro amaretti ed unite anche loro, insieme ad un pizzichino di sale ed a 30 g di liquore. Coprite il recipiente con pellicola trasparente e passatelo per mezz'ora (o anche di più) in frigorifero.
- 4 Riducete in polvere i restanti amaretti. Con il composto ormai freddo formate delle palline grosse poco più di una noce; passatele nella polvere di amaretti e sistemate ognuna in un pirottino di carta bianca, collocandole mano a mano che sono pronte in un piatto piano da dolci o sopra un vassoio adeguato.
- 5 In attesa di offrirle rimettete le palline in frigorifero. Sono squisite e potete servirle ad un dopocena con i liquori.