

NATALE **CIOCCOLATINI GIOIELLO**



***Preambolo:** Un goloso dolcetto ma anche una deliziosa idea regalo per Natale. Basta poco per preparare questi cioccolatini ripieni marzapane. Sono dei veri e propri gioielli da scartare*

INGREDIENTI:

200 g cioccolato fondente Emilia
100 g di marzapane al pistacchio
oro e vernici metalliche alimentari per decorare

Procedimento:

1 con l'ausilio di una bastardella fondere il cioccolato a bagnomaria. Cospargere di cioccolato le pareti di uno stampino di silicone per cioccolatini. Lasciar raffreddare in frigo per una mezz'ora.

2 Con il marzapane fare tante palline della dimensione adatta a farcire lo stampino, tenendo presente che non dovrà essere riempito oltre i tre quarti. Riprendere lo stampino e in ogni formina sistemare una pallina di ripieno. Riprendere quindi il cioccolato fuso e chiudere ogni cioccolatino con una cucchiata di cioccolato fuso. Riportare in frigo a raffreddarsi.

3 Togliere dal frigo, spennellare con le polveri metallizzate e servire, oppure impacchettare come regalo.

Consiglio: questi cioccolatini si possono anche realizzare con il cioccolato al latte o con quello bianco e il ripieno può essere modificato a piacere: dalla crema di cioccolato, sino alla frutta secca o marmellata, le possibilità sono infinite... e sono sempre un dono assai gradito

Difficoltà: 3/5

Tempi:

Preparazione: 25 min.

Cottura: 60 min.

Tot: 85 min

6-8 persone