

CIOCCOLATINI GIOIELLO

Una ricetta facilissima solo 3 ingredienti: cioccolato fondente, marzapane e vernice alimentare. sembrano delle gemme preziose riposte in una scatolina saranno un regalo perfetto a Natale.



INGREDIENTI:

200 g. cioccolato fondente Emilia
100 g. marzapane al pistacchio
qb vernici metalliche alimentari per decorare



Difficoltà
FACILE



Preparazione
85 min



Porzioni
6/8

- 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.

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.

- 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.