

SORPRESINE AL CIOCCOLATO

Cioccolato sì, ma anche una sorpresa che non deluda. Per lasciare tutti a bocca aperta e soddisfatti; questi ovetti sono l'ideale.



INGREDIENTI:

- 200 g.** cioccolato fondente Emilia Zaini
- 8 n.** albicocche secche grandi
- 6 n.** amaretti secchi
- 75 g.** marzapane
- 3 n.** cucchiaini di gocce di cioccolato fondente Emilia Zaini
- qb** _ pasta di zucchero colorata per decorare



Difficoltà
FACILE



Preparazione
60 min



Porzioni
4

1 In una bastardella fondere il cioccolato tritato grossolanamente a bagnomaria. A parte preparare il ripieno: in una ciotola capiente mescolare gli amaretti sbriciolati e le gocce di cioccolato e impastarli assieme al marzapane. Ricavare dall'impasto tante palline della dimensione di una noce. Tenere da parte.

CONSIGLIO

In stagione, questo dolce si può realizzare anche con delle albicocche fresche.

2 Aprire leggermente le albicocche avendo cura di non separarle e farcirle con le noci di ripieno. Richiuderle cercando di dar loro una forma ovale e tuffarle nel cioccolato fondente, quindi adagiarle su di un vassoio ricoperto di carta da forno e riporle in frigo a raffreddare per almeno mezzora.

3 Riprendere le albicocche e ultimare la decorazione: con la pasta di zucchero colorata creare delle strisce e sistemarle sulle albicocche ricoperte di cioccolato a mo' di nastri. Ultimare con dei fiocchetti sempre di pasta di zucchero dello stesso colore. Servire a temperatura ambiente.