

## AMARETTI DI DANIEL



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- rhum
- panna fresca da montare (200ml)
- cacao amaro in polvere
- amaretti
- crema di marroni (120gr)

### Come si prepara

Aggiungere alla crema di marroni alcuni cucchiai di rum; amalgamarla con panna montata ferma e, infine, aggiungere al composto un cucchiaino di cacao.

Inzuppare gli amaretti in mezzo bicchiere di rum allungato con altrettanta acqua, successivamente disporli su un piatto fino a coprirlo interamente.

Raccogliere il composto in una tasca da pasticciere e ricoprire gli amaretti con linee parallele.

Conservare il dolce in freezer per circa un'ora, servire fresco.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 30

### Tags

ricetta utente, ricette utenti, biscotti, dolci e dessert, amaretti

