

## DOLCETTI AL RHUM

### Ingredienti

- rhum (75ml)
- cioccolato fondente (300gr)
- mascarpone (75gr)
- limoncello (30ml)
- panettone (90gr)

### Come si prepara

Sciogliere a bagnomaria due terzi del cioccolato fondente, usarlo per spennellare l'interno dei pirottini, quindi capovolgerli su un foglio di carta da forno e far raffreddare.

Disporre il panettone tagliato a pezzetti in una ciotola e irrorarlo con il Rhum mescolato al Limoncello.

Quando il panettone si sarà impregnato omogeneamente, mescolarlo al mascarpone, amalgamando fino ad ottenere un composto compatto.

Distribuire il composto nei pirottini ormai freddi, far fondere il rimanente cioccolato e ricoprirli con altro cioccolato.

Far raffreddare, in modo che il cioccolato si solidifichi, togliere l'involucro di carta e servire.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 30**

### Tags

occasioni speciali, new, feste, dolcetti, dolci ripieni, dolci farciti, pasticcini, dolcetti al rhum, cioccolatini, tradizionale, mediterraneo

