

## MEZZELUNE AL FONDENTE

### Ingredienti

- burro (30gr)
- cioccolato fondente (100gr)
- 2 albumi d'uovo
- noci sgusciate (100gr)
- Pasta Frolla Findus (500gr)
- mandorle pelate tostate (100gr)

### Come si prepara

Tritare finemente noci e mandorle, tenendo da parte 10 mandorle intere.

Stendere la pasta e ricavarne delle mezzelune di circa 4 millimetri di spessore.

Spennellare le mezzelune con l'albume spolverizzarle con noci e mandorle tritate.

Disporre al centro di ogni mezzaluna una mandorla intera.

Imburrare una teglia e disporvi le mezzelune.

Passare in forno pre riscaldato a 180 gradi per 12 minuti.

Fondere a bagnomaria il cioccolato e immergervi le due punte delle mezzelune disporre le mezzelune su carta oleata a raffreddare.

Servire fredde.

**Difficoltà: 3**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	513 kcal 2148 kJ
-------------------	---------------------

### Tags





occasioni speciali, bambini, dolci, feste, biscotti, cioccolato, dolce al cioccolato, cacao, cioccolata

