

PALLINE DI MANDORLE



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- zucchero (700gr)
- Cointreau (120ml)
- cacao amaro in polvere (125gr)
- mandorle dolci pelate (500gr)

Come si prepara

Mescolare tutto, tenendo da parte 200 gr di zucchero per la decorazione e avendo cura di tritare finemente le mandorle, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungere del Cointreau o dell'acqua se necessario, formare delle palline grandi come una noce, passare nello zucchero precedentemente messo da parte e metterle in delle formine di carta.

Mettere in frigo per 2 ore e servire. Si mantengono anche 15 giorni.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

Palline di mandorle, dolci e dessert biscotti

