

## PASTICCINI ALLE NOCI

### Ingredienti

- zucchero (75gr)
- cioccolato fondente (100gr)
- marzapane (250gr)
- mandorle dolci pelate (20gr)
- noci sgusciate (50gr)

### Come si prepara

Spolverizzare il piano di lavoro con un po' di zucchero a velo e distendere il marzapane.

Ricavare 20 cubetti e decorarli con mezzo gheriglio di noce.

Fondere il cioccolato fondente a bagnomaria e irrorare con delicatezza metà dei cubetti di marzapane.

Tritare nel mixer le mandorle spellate con un po' di zucchero e spolverizzare i dolcetti con la granella ottenuta.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 30

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	379 kcal 1587 kJ
-------------------	---------------------

### Tags

pasqua, frutta secca, biscotti, pasticcini, pasticcini alle noci

