



Rocce alle mandorle



Zuccherissimo



Difficoltà bassa



60 minuti

Ingredienti

- 400 g Mandorle pelate a bastoncino
- 100 g Zucchero ridotto a polvere
- 40 g Maraschino
- 200 + Cioccolato temperato bianco e fondente (vedi ricetta)
- 200 g

Procedimento



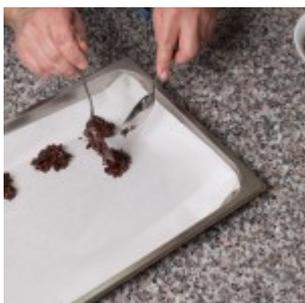
1. Tostate le mandorle sulla placca del forno a 170°C per circa 5 min. fino ad assumere un bel colore dorato. Togliete dal forno e cospargetele subito con abbondante zucchero a velo



2. Bagnatele a pioggia con il maraschino per far aderire lo zucchero e lasciatele raffreddare.



3. Mettete le mandorle in un contenitore, unite il cioccolato temperato e mescolate per ricoprire bene tutte le mandorle.



4. Con l'ausilio di 2 cucchiari prelevate piccole quantità e ottenete la forma di piccole rocce sopra un foglio di carta forno. Fate rapprendere per almeno 10 minuti prima di servire.