

Palline Di Pasta Di Mandorle

Mettete la pasta di mandorle in una ciotola, unite il liquore, lavoratela con le dita fino ad ottenere un composto morbido. Prendete una quantit? di pasta grande come una ciliegia e arrotolatela fra le palme delle mani per fare una pallina. Proseguite nello stesso modo con il resto della pasta, mettendo le palline su carta da forno. Tenetele in freezer per 10 minuti. Tagliate il cioccolato, mescolatelo all'olio e fondetelo: appoggiate il recipiente su una pentola d'acqua portata quasi a bollore, facendo in modo che il recipiente con il cioccolato sfiori appena l'acqua, fate fondere per 10 minuti, mescolando ogni tanto. Togliete il pentolino dall'acqua e immergetevi le palline di pasta di mandorle, una alla volta. Scolatele, appoggiatele su un foglio di carta da forno. Lasciate asciugare per 60 minuti a temperatura ambiente. Cospargete di zucchero a velo fatto scendere da un colino al momento di servire.

Ingredienti

100 G Pasta Di Mandorle
1 Cucchiaino Rum
120 G Cioccolato Fondente
1 Cucchiaino Olio Di Mais
30 G Zucchero A Velo

Note

Preparazione: 15 minuti.