

## **Praline di cioccolato e nocciole**



Le praline al cioccolato sono delle ghiottissime piccole bombe caloriche. Molto facili da preparare ma non senza fare un po' di confusione in cucina sporcando un pò ovunque col cioccolato.

Esecuzione: media

Preparazione: 20

Cottura: 0

Dosi per 40 praline

Inizia con l'amalgamare tutto il burro con lo zucchero in una ciotola che possa contenere tutto il preparato.

Aggiungi il tuorlo d'uovo, il mascarpone, il cacao ed il maraschino (puoi usare anche lo sherry, il rum o il whisky.. oppure niente se le praline saranno servite anche a bambini). Mescola bene fino a creare un composto pastoso ed omogeneo. Trita le nocciole ed aggiungile al composto amalgamandoli bene.

Bagnati le mani con acqua fredda, prendi dei pizzichi di preparato e crea delle palline, passandole poi in un piatto con la granellina di cioccolato.

Poni le praline di cioccolato nei pirottini di carta e lasciale riposare in frigorifero almeno due ore prima di spazzolarle.

## **Ingredienti per 40 palline**

- 70 g di cacao amaro
- 100 g di mascarpone
- 100 g di nocciole piemontesi
- 1 tuorlo d'uovo
- 120 g di zucchero
- 4 cucchiari di maraschino
- 50 g di burro
- 150 g di granella di cioccolato