DOLCETTI DI PRUGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 150g. di prugne nere della california,
- 100g. di cioccolato fondente,
- 30g. di brandy,
- 3 cucchiai di panna da cucina.

Per la copertura:

- 50g. di cioccolato fondente.

Sbocciolate le prugne e fatele macerare per 1 ora nella scodella del brandy. Scolatele, strizzatele e tritatele. Mettete il cioccolato spezzettato nella casseruola con la panna e fatelo sciogliere a bagnomaria. Unite le prugne, mescolate. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. Intanto tritate grossolanamente il cioccolato per la copertura. Formate poi con il composto di prugne tante palline poco più grandi di una nocciola e avvoltolatele nel cioccolato tritato. Tenete i dolcetti in frigorifero almeno 1 ora prima di servire.