NOCI AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

- 150 g di noci,
- 150 g di zucchero a velo,
- 150 g di cioccolato fondente,
- cacao in polvere q.b.

Spellate le noci e pestatele con lo zucchero a velo in un mortaio fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo.
Dividete l'impasto in palline ovoidali della grossezza di una noce, allineate le palline su un tavolo da lavoro.
Tritate grossolanamente il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria con tre cucchiaiate d'acqua.
Immergetevi quindi le noci a una a una, scolatele e, dopo qualche minuto, fatele rotolare sopra un vassoio abbondantemente ricoperto da uno strato di cacao in polvere.
Fate raffreddare in frigorifero prima di servire.