

DELIZIE ALL'AMARETTO

Ingredienti per 6 persone:

- g 250 di panna fresca,
- g 80 di avanzi di cioccolato al latte,
- amaretti sbriciolati,
- cacao in polvere.

Fate sciogliere a bagnomaria g 50 di cioccolato al latte mescolato con la panna; lasciate raffreddare il composto in frigorifero, poi montatelo in crema spumosa e incorporatevi una cucchiaiata di amaretti sbriciolati.

Distribuite la crema in coppette individuali, facendola scendere da una tasca di tela con bocchetta grossa, spizzata; guarnite con scaglie di cioccolato e spolverizzate di cacao, quindi servitele subito.

Molto indicate per servire questa preparazione sono le coupelle, coppette di pasta dolce sottilissima, che si possono trovare già pronte nei supermercati più forniti.

Se volete prepararle in casa, ecco la ricetta: lavorate a crema g 100 di burro, aggiungetevi g 100 di zucchero a velo, 4 albumi e g 100 di farina, amalgamando bene l'impasto.

Mettetene un paio di cucchiainate alla volta su una placca foderata di carta da forno, allargandole in modo da formare dei dischi sottili di cm 15 circa di diametro, infornate a 200° fino a quando i dischi cominceranno a scurire ai bordi, sfornateli e, ancora morbidi, modellateli mettendoli su uno stampino con il bordo ondulato finché si saranno induriti.