

I.C. "San Giovanni Bosco" Portico di Caserta

Scuola Primaria Portico-Centro classe 4B

Dolcezze...di classe



Palline di cioccolato



40 min



difficoltà: bassa



dosi per 40 pezzi



costo medio



conservare in frigorifero

Ingredienti

- Uova 2
- Burro 50g
- Zucchero 100g
- Cacao 75g
- Biscotti secchi 175g
- Latte 1 bicchiere

Preparazione



Sbriciolare finemente i biscotti,



aggiungere il cacao e un po' di zucchero.



Sbattere le uova con lo zucchero,



unire il burro morbido, i biscotti e il latte.



Impastare a mano tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto piuttosto compatto.



Realizzare le palline di cioccolato prendendo poco impasto per volta, compattarlo inizialmente con le dita e poi ruotarlo tra i palmi delle mani fino ad ottenere una pallina.



Passare le palline nello zucchero.
Disporre le palline di cioccolato nei pirottini di carta.



