

CONETTI AL BACIO

Per i più piccoli...

Ingredienti:

Cacao amaro
Crema alla nocciola (Nutella)
Biscotti secchi
Marmellata
Mandorle
Miniconi Pali

Preparazione:

Preparare l'impasto* amalgamando il cacao amaro, la Nutella, i biscotti, la marmellata e le mandorle tritate.

Una volta pronto, realizzare delle palline facendole rotolare nel cioccolato fuso, precedentemente preparato, e decorare, con lo stesso, i bordi dei miniconi Pali Ali d'Oro in modo da attaccare le palline.

Servire con un porta coni o un vassoio.

*L'impasto può variare a seconda delle esigenze aggiungendo liquore o burro.

(Un grazie alla signora **Teresa Barletta** di Bari).

