

# Ciocolatini al mascarpone

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

100 g mascarpone  
50 g burro  
1 tuorlo d'uovo  
100 g zucchero a velo  
150 g biscotti secchi  
50 g cacao in polvere  
100 g cioccolato fondente  
100 g mandorle  
1 bicchierino brandy

## Preparazione

Tritate insieme i biscotti e il cioccolato. Amalgamate il burro con il mascarpone, aggiungete lo zucchero a velo e il tuorlo e mescolate. Aggiungete poi il cacao in polvere, i biscotti e il cioccolato tritati e il bicchierino di liquore. Impastate tutto, dovrete ottenere un composto abbastanza duro. Con le mani umide, poi, formate delle palline e rotolatele nelle mandorle tritate finemente. Tenete in frigorifero per qualche ora prima di servire.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>