

# Ciocolatini sandra

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

2 tuorli d'uovo  
75 g zucchero  
200 g cioccolato gianduia  
125 g burro

## Preparazione

Sbattere insieme finché diventano bianchi i rossi d'uovo e lo zucchero. Far fondere a fuoco lento in pochissimo latte il cioccolato e dopo averlo ritirato dal fuoco aggiungere il burro e mescolare unendo anche i tuorli sbattuti. Lasciar riposare per un giorno ed una notte, poi formare delle palline e passarle nello zucchero. Se il cioccolato è molto dolce, aggiungere un po' di cacao amaro.

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

<http://www.ricetteitalia.org>