



Bimby: Palline al cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti: 125 g di cioccolato fondente, 50 g di latte, 15 g di burro, un tuorlo, 100 g di biscotti secchi, 50 g di mandorle tostate, 50 g di nocciole tostate.

Preparazione: Inserire nel boccale i biscotti: 10 sec turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale le mandorle e le nocciole: 15 sec turbo e mettere da parte. Introdurre nel boccale il cioccolato: 10 sec vel 5. Aggiungere il latte: 3 min 50Â° vel 1. Unire burro, biscotti, tuorlo, mandorle e nocciole: 10 sec vel 3 spatolando. Mettere il composto in frigo e far raffreddare. Formare delle palline, rotolarle nel cacao, nella granella di nocciole o nelle scagliette di cioccolato.

