RICETTE

Ricciarelli con Nutella® e cioccolato

Difficile | 8 Porzioni | 1 h 0 min

INGREDIENTI

PER 8 PORZIONI

150 g Mandorle sgusciate

200 g Zucchero a velo

2 Cucchiai di cacao in polvere

2 Albumi (circa 70 g)

Aroma di mandorle amare

100 g Cioccolato fondente

Zucchero a velo per guarnire

120 g Nutella® (15 g/porzione)

Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

PROCEDIMENTO

1

Tostate le mandorle per alcuni minuti nel forno pre-riscaldato a 100°C, quindi versatele in un frullatore assieme a 2 cucchiai di zucchero a velo. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e mettete da parte a raffreddare. Setacciate lo zucchero a velo rimanente con il cacao amaro in una ciotola capiente. Sbattete gli albumi a neve con alcune gocce di aroma di mandorle amare. Aggiungete gli altri 2 composti e uniteli mescolando bene, coprite con pellicola e lasciate in frigo a riposare per una notte.

2

Pre-riscaldate il forno a 160°C. Tirate fuori il composto dal frigo, lasciatelo a temperatura ambiente per 15 minuti, quindi collocatelo su una superficie piana spolverata con zucchero a velo. Lavorate l'impasto in maniera da formare una lunga 'salsiccia' e tagliatela in venti palline. Passate ciascuna pallina in un piatto riempito di zucchero a velo, assicurandovi di ricoprile tutte in maniera uniforme.

3

Trasferite le palline su una teglia da forno ricoperta con carta da forno, quindi premetele schiacciando leggermente e infornate per circa 20 minuti fino a quando non si formano fessure sulla superficie dei biscotti. Estraete la teglia dal forno e lasciate raffreddare i biscotti per 5 minuti, quindi disponeteli su una griglia lasciando raffreddare del tutto.

4

Disponete i ricciarelli su una teglia, cospargeteli con dell'altro zucchero a velo e servite con 15 g di Nutella® per porzione (2-3 biscotti).

Il vero gusto della gentilezza. Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

I ricciarelli sono un dolce tipico senese con antiche origini orientali. Secondo la leggenda, fu il cavaliere Ricciardetto Della Gherardesca, tornato dalle crociate, a introdurli nel suo castello vicino a Volterra. In seguito si sono diffuse diverse varianti, tra cui questa deliziosa **ricetta dei ricciarelli con Nutella® e cioccolato.** Non potrete più farne a meno!