



PALLE DI NEVE OVO



PREPARAZIONE PALLE DI NEVE OVO

INGREDIENTI

100 g di Ovomaltine
Cioccolato Noir
50 g di burro
50 g di zucchero
2 uova (M)
130 g di farina di
frumento
2 cucchiai di mandorle
tritate
1 cucchiaio di cacao
1/2 cucchiaino di lievito in
polvere
1 pizzico di sale

Zucchero a velo per la
decorazione

PREPARAZIONE

1. Tritare grossolanamente il cioccolato Ovomaltine Noir e scioglierlo a bagnomaria con il burro. Lasciare intiepidire un po'.
2. Mescolare lo zucchero e l'uovo fino a ottenere una crema. Aggiungere il cioccolato fuso.
3. Mescolare in una ciotola la farina, le mandorle tritate, il lievito, il cacao e il sale e incorporarli al composto al cioccolato.
4. Riporre l'impasto in frigorifero per circa 2 ore.
5. Formare delle palline della grandezza di una noce e passarle in abbondante zucchero a velo.
6. Disporle a 2 cm di distanza l'una dall'altra su una teglia rivestita di carta da forno.
7. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C in modalità statica sul 2° ripiano dal basso per 12-15 minuti. Le palle di neve Ovo possono essere lasciate leggermente morbide all'interno.
8. Gustarle subito o conservarle in una scatola a chiusura ermetica.