



PRALINE DI MARZAPANE

OVO



PREPARAZIONE PRALINE DI MARZAPANE OVO

INGREDIENTI

180 g di mandorle tritate
130 g di zucchero a velo
10 gocce di olio di mandorle amare
1 albume
150 g di cioccolato Ovomaltine Noir finemente tritato

Glitter dorati commestibili, per la decorazione (opzionale)

PREPARAZIONE

1. Versare le mandorle tritate, lo zucchero a velo e l'olio di mandorle amare in un robot da cucina e frullare per qualche secondo.
2. Montare leggermente l'albume con una forchetta. Aggiungere l'albume al composto di mandorle poco alla volta e nel frattempo mescolare brevemente.
3. Versare il composto su una superficie di lavoro pulita e impastare il tutto.
4. Con il marzapane formare 24 sfere della stessa grandezza.
5. Posizionare un foglio di carta da forno su un vassoio o una teglia.
6. Sciogliere delicatamente a bagnomaria il cioccolato Ovomaltine Noir in una terrina capiente.
7. Immergere le sfere di marzapane una alla volta nel cioccolato fuso, far sgocciolare un po' e poi sistemarle con cura sulla carta da forno.
8. Lasciar consolidare le praline di marzapane Ovo in frigorifero. Quando si saranno indurite completamente, cospargerle con i glitter commestibili.
9. Conservare in frigorifero.