



Palline golose di
Natale



Ingredienti

- 1 tavoletta di cioccolato fondente
- 1 disco di pan di Spagna già pronto
- 3 cucchiaini di latte
- 1 noce di burro
- cocco rapé e zuccherini colorati per decorare

Procedimento



1
Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria con il burro. Aggiungete il latte poco alla volta per ottenere una crema liscia ma non troppo liquida.



2
Sbriciolate il pan di Spagna e aggiungete la crema di cioccolato.



3
Impastate fino a formare una palla morbida da cui ottenere delle palline di circa 2 cm di diametro.



4
Rotolate le palline nel cocco rapé o negli zuccherini colorati. Buon appetito!