



Ingredienti

50 g di granella di nocciole
100 g di cioccolato al latte
100 g di mascarpone
50 g di zucchero a velo

Preparazione

Sciogliamo il cioccolato, precedentemente spezzettato, a bagnomaria. Aggiungiamolo poi al mascarpone e allo zucchero a velo in una ciotola. Rendiamo tutto omogeneo e poi copriamo con una pellicola e lasciamo riposare in frigo per 40-50 minuti.
Poi con l'aiuto di un cucchiaino, prendiamo piccole porzioni di impasto, e con le mani facciamo delle palline che rotoleremo nella granella di nocciole.
Ecco pronte le nostre praline!