



Palline di amaretti

Ingredienti

100 g di amaretti

50 g di nocciole

50 g di burro morbido

100 g di cacao amaro

1/2 misurino di liquore kirsh (o rhum)

1/2 misurino di zucchero

Irresistibili! Mentre si preparano, si mangiano!

Mettere nel boccale le nocciole e gli amaretti e sminuzzarli per 5 secondi a velocità 10, unire il burro, il cacao, il liquore e lo zucchero, facendo girare e spatolando.

Travasare il composto in una ciotola e formare delle palline, che poi si fanno rotolare in un piatto con un po' di zucchero.

Mettere le palline per mezz'ora in frigo prima di servire.

Ricetta di [Gabriella/Leonessa](#)