

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 11-12 PERSONE:

- 200 g di Burro Parmareggio
- 300 g di savoiardi macinati
- 3 cucchiaini di zucchero
- ½ bicchiere di caffè ristretto (oppure per i bimbi caffè d'orzo)
- 2 uova
- 150 g di cioccolato fondente tritato
- 20 g di Burro Parmareggio
- 50 g di panna

Decorazione:

- mandorle a lamelle o pinoli q.b.
- caramelline colorate per occhi e naso q.b.

DESCRIZIONE

Preparazione: 25 minuti.

Cottura: q.b.

Sciogliere il Burro Parmareggio e lasciarlo intiepidire.

In una ciotola sbattere con le fruste elettriche le uova con lo zucchero, aggiungere il Burro Parmareggio fuso e amalgamare con una frusta a mano.

A parte macinare finemente i savoiardi e aggiungerli all'impasto alternando con il caffè ristretto (oppure per i bimbi utilizzare il caffè d'orzo).

Dividere l'impasto in porzioni di 60 g, poi modellarle a forma di riccio con il musino allungato.

Fondere a bagnomaria il cioccolato tritato, aggiungere 20 g di Burro Parmareggio, allontanare dal calore e unire la panna appena giunta a bollore.

Versare il composto di cioccolato sui ricci esclusi i musetti, posti su una gratella appoggiata su di un piatto, quindi infilare le lamelle di mandorle (o i pinoli) sui dorsi.

Posizionare le caramelline per gli occhi e il naso.

Mettere i riccetti in frigo per almeno 2 ore prima di servire.