



RUMKUGEL

PALLINE DI RUM

LA PRALINA DI NATALE

Per 60 biscotti hai bisogno di:

- 300 g di burro
- 300 g di cioccolato fondente
- 200 g di cacao in polvere
- 300 g di zucchero a velo
- 2 uova
- 8 cucchiaini di rum
- Cacao in polvere, scaglie di cioccolato o fiocchi di cocco

E così vengono fatti:

Mescolare il burro fino a renderlo cremoso. Poi sciogliere il cioccolato e aggiungerlo al burro. Aggiungere il cacao in polvere, lo zucchero a velo, le uova e il rum e lasciare riposare tutto in frigorifero per 1 ora. Poi formare dell' impasto delle palline e rotolarle nella polvere di cacao, nelle scaglie di cioccolato o nei fiocchi di cocco.