

Dolci al cioccolato speciali, ricetta San Valentino



Ho preparato questi **dolcini al cioccolato** per il **compleanno** del mio marito e sono venuti buonissimi oltre al fatto che li ho preparati in pochissimo tempo, dopo il lavoro, dopo aver preparato la cena e praticamente esausta.

Questa **ricetta** è perfetta anche per **San Valentino**, per dei **dolci al cioccolato** da fare al proprio lui speciali ma facili da preparare!



Ingredienti:

- 120 g di **farina**
- 50 g di **cacao**
- mezzo cucchiaino di **sale**
- 115 g di **burro**
- 130 g di **zucchero**
- 1 **tuorlo d'uovo**
- 1 cucchiaio di **panna**
- 100 g di **nutella**



to tutti gli ingredienti insieme eccetto la **nutella**, fino a formare un composto omogeneo e consistente.

Poi ho messo lo **zucchero** in un piatto, ho fatto delle palline con le mani e le ho arrotolate nello zucchero fino a ricoprirle interamente.

A questo punto ho disposto le palline su di una teglia e vi ho fatto sopra una fossa con il manico di una posata di legno.

Ho cotto i miei **dolcini al cioccolato** in forno preriscaldato per 10 minuti a 175° circa.

Li ho fatti raffreddare e poi ho messo una nocciolina di **nutella** nel buchetto che avevo preparato sui **biscotti** precedentemente.

Questi **dolcini al cioccolato per San Valentino** sono davvero perfetti per una ricetta d'amore, deliziosi e belli da vedere!

Provateli!

Martina