

Petites bouchées italiennes au cacao



Pour environ 72 petites bouchées d'environ 1 cm de côté

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 5 minutes

Réfrigération : 4 h (minimum)

- 30 cl de lait concentré sucré
- 60 g de cacao
- 200 g d'amaretti
- 50 g d'amandes concassées
- 1 c à soupe d'amaretto (facultatif)
- Sucre glace ou cacao

Dans une casserole, faites chauffer le lait concentré avec le cacao en remuant bien à l'aide d'un fouet pendant 5 à 6 minutes, la préparation doit épaissir un peu. Ajoutez l'amaretto et laissez de côté.

Mixez les amaretti et les amandes. Mélangez le tout dans un saladier à l'aide d'une spatule, c'est dur mais on y arrive, cher et tendre était là pour tenir le saladier.

Tapissez le moule choisi soit de papier film ou papier sulfurisé. Passez ce dernier sous l'eau et essorez-le il sera plus facile à installer dans le moule (j'ai vu cette astuce sur un blog mais je ne me souviens plus du nom).

Versez la préparation en l'étalant le mieux possible. Couvrez et laissez reposer 4 h minimum au frais, une nuit c'est l'idéal.

Ensuite formez soit des boules que vous roulez dans le cacao ou le sucre glace ou coupez en en petits carrés (plus rapide). Pour cela, coupez en deux la préparation et saupoudrez une moitié de cacao et l'autre moitié de sucre glace avant de couper en petits carrés.

Ils ne vous restent plus qu'à les présenter sur un petit plateau et les offrir au moment du café.