

## MATTONELLA AL CIOCCOLATO

### Ingredienti (dosi per 4 persone)

- *200 gr di cioccolato fondente 70% di cacao*
- *300 gr di cioccolato fondente 55 % di cacao*
- *80 gr di burro*
- *3 cucchiaini di liquore all'amaretto*
- *300 gr di biscotti secchi o al burro*
- *1,5 dl di panna*



### Preparazione

Spezzettate il cioccolato, mettetelo in una pentola e aggiungete la panna, mescolate per avere una crema omogenea. Aggiungete il burro e l'amaretto e mescolate ancora.

Prendete uno stampo da plumacake e fate uno strato con la crema, poi mettete i biscotti e procedete così fino ad esaurimento degli ingredienti. Completate con i biscotti, coprite con la pellicola e ponete in frigo per almeno 12 ore.