

# Pricomigdale cu ciocolata

## Pricomigdale cu ciocolata

### Ingrediente :

250 g migdale, 250 g zahar, 50 g ciocolata rasa sau 1 lingura de cacao, 4 albusuri

### Preparare :

Se freaca migdalele macinate cu 200 g zahar, 50 g ciocolata rasa sau 1 lingura de cacao si un albus nebatut, pina se face o crema groasa. Separat se bat spuma 3 albusuri, la care se adauga 50 g de zahar. Se amesteca toate impreuna, si se pun cu lingurita sau cu cornetul movilite pe o tava unsa cu unt si presarata cu faina. Se coc la foc mic o jumatate de ora. Se scot calde. Sint delicioase.