

Pepite piccanti di cioccolato e mandorle

Il dolce dell'amore

Il giorno di San Valentino è reso ancor più romantico con dei cioccolatini afrodisiaci.



Peperoncino, cioccolato extra fondente e mandorle: questa ricetta è composta esclusivamente da [cibi afrodisiaci](#); è quindi l'ideale per terminare un [menu dedicato a San Valentino](#)... in modo sano! Infatti, al contrario di quanto si possa pensare, un **cioccolato fondente al 75%** di qualità è composto da una massa di cacao ricca di preziose sostanze utili per la nostra salute come bioflavonoidi, polifenoli, magnesio, potassio, calcio, ferro e alcune vitamine. Uno dei componenti più importanti è la teobromina, un alcaloide "nervino" con **azione stimolante** simile alla caffeina.

Difficoltà: facile

Costo: basso

Preparazione: 25 minuti

Ingredienti (per 4 persone)

100 g di cioccolato extra fondente 75% cacao
30 g di mandorle
peperoncino in polvere

Procedimento

1. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungere un pizzico di peperoncino in polvere e mescolare.
2. Tritare grossolanamente le mandorle con un batticarne, togliere il cioccolato dal bagnomaria, aggiungervi le mandorle e amalgamare in modo che tutte vengano ricoperte.
3. Stendere un foglio di carta da forno e formare con un cucchiaio delle pepite monoporzione.
4. Lasciare raffreddare per una ventina di minuti prima di servire.