

CROSTINI GOLOSI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 50 g di mandorle sgusciate
- 2 cucchiaini di cacao dolce in polvere
- 1 cucchiaino di cacao amaro in polvere
- 5 cucchiaini di rum
- 5 cucchiaini di alchermes

Sbollentate le mandorle, privatele della pellicina, disponetele in una teglia e passatele in forno per circa 10 minuti a 180 gradi.

Subito dopo, munitevi di un mixer da cucina e tritatele per pochi secondi grossolanamente raccogliendole in seguito in una ciotola, nella quale unirete le due varietà di cacao.

Mescolate con cura e versate un po' per volta il rum fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido.

Nel frattempo, tagliate a metà le fette di pane, spalmatele con la crema ottenuta, sistematele ordinatamente su un piatto piano da portata, spruzzatele con l'alchermes e servite.

Suggerimento: in alternativa potete tostare le fette di pane in forno ben caldo per qualche minuto e decorarle, subito dopo averle spalmate di crema, con granella di mandorle.