

# Mattonella dolce

**tempo di preparazione circa 30 minuti.**

## **Ingredienti per quattro persone:**

Una scatola di latte condensato già zuccherato da 400 g. circa,  
n° 24 savoiardi,  
100 g. di nocciole,  
80 g. di cioccolato fondente,  
2 cucchiaini di latte,  
2 tazzine di caffè ristretto,  
brandy.

## **Procedimento:**

In una casseruola sciogliere a bagnomaria 40 g. di cioccolato fondente spezzettato, con due cucchiaini di latte.

Togliete dal fuoco e sempre mescolando incorporate il latte condensato, assieme ad una spruzzata di brandy e le nocciole precedentemente tritate.

Allineate su di un piatto da portata otto savoiardi in due file da quattro spruzzateli di caffè e spalmateli con un terzo della crema preparata.

Disponetevi sopra un altro strato di otto biscotti, spruzzateli ancora di caffè e ricoprite con un terzo della crema.

Sopra disponete un terzo strato di savoiardi e procedete con la stessa sequenza, ricoprire il tutto con la crema rimasta e decorare con le scaglie del cioccolato rimasto.

Questo dolce può preparato a casa e consumato nel camper, servito a temperatura ambiente.

Buon appetito!!