Ingredienti

300g di McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

100g di burro

100g di crema al cioccolato

50g di farina di cocco

l atte q.b

Preparazione

Mettere i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena all’interno di un tritatutto e sminuzzarli finemente, dopodiché unirli alla farina di cocco.

Una volta miscelati bene questi due ingredienti, unire la crema di cioccolato e il burro precedentemente fuso a bagnomaria, quindi mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Se necessario, aggiungere un poco di latte per ammorbidire l’impasto.

A questo punto coprire il preparato con della pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per circa mezz’ora, in modo che si rassodi e che possa essere più facile da lavorare.

Passato il tempo necessario, riprendere l’impasto e, con le mani leggermente inumidite, creare tante palline della grandezza di una noce.

Guarnire i Bon Bon con la farina di cocco, metterli in pirottini di carta e farli riposare in frigorifero per qualche or a.

http://lucymakeup79.blogspot.it/2014/04/bon-bon-allavena-cocco-e-cioccolato.html