



Ingredienti (per 20 cioccolatini)

150gr di cioccolato fondente

4 biscotti McVitie's Original Digestive

40 nocciole

2 cucchiaini di rum

1 cucchiaio di latte

Per la copertura:

50gr di cioccolato fondente

2 biscotti McVitie's Original Digestive

Preparazione

Tritare finemente le nocciole e 4 biscotti McVitie's Original Digestives (gli altri 2 biscotti serviranno per la copertura).

Sciogliere a bagnomaria o in microonde la cioccolata fondente e aggiungere poi a questa il rum, il latte, i biscotti e le nocciole.

Amalgamare bene il tutto e formare delle palline, quindi passarle nei biscotti tritati e mettere in frigo.

Intanto sciogliere il cioccolato per la copertura; poi riprendere i cioccolatini e, con l'aiuto di uno stuzzicadenti, immergere le due estremità nel cioccolato fuso, poi appoggiare i cioccolatini su un foglio di carta da forno e mettere in frigo.

Servire i cioccolatini in pirottini di carta o direttamente su un piatto da portata.

<http://cucinatoresa.blogspot.it/2014/12/cioccolatini-biscotti-e-nocciole.html>