



palline con cacao e cocco di rossella



Ingredienti

(per 30 palline circa)

7 biscotti McVitie's Original Digestive

1 uovo

2 cucchiaini zucchero

60g burro

2 cucchiaini cacao amaro

50g farina di cocco

1 cucchiaio latte

Preparazione

Sbriciolare grossolanamente i biscotti McVitie's Original Digestives in un sacchetto per surgelare gli alimenti, aiutandosi con un mattarello.

In una ciotola mettere i biscotti sbriciolati, lo zucchero, il cacao setacciato e i 50g di farina di cocco e mescolare, aggiungendo il burro fuso, non troppo caldo.

Aggiungere un uovo pastorizzato e, volendo, 1 cucchiaio di rum o latte e mescolare bene.

Fare con l'impasto delle palline non troppo grandi e passarle nella farina di cocco, decorando a piacere, poi mettere le palline su un vassoio e porre in frigo per almeno 1 ora.



palline con cacao e cocco di rossella

<http://natypercucinare.altervista.org/palline-digestive-cacao-cocco-cottura/>