



Ingredienti

- 200g di cioccolato fondente
- 100g di biscotti McVitie's Original Digestive
- 50g di nocciole o mandorle
- 2 cucchiaini di latte
- 2 cucchiaini di rhum
- 2 cucchiaini di farina di cocco tritata

Preparazione

Fate tostare leggermente in forno le nocciole o le mandorle.

Togliete la pellicina che le ricopre, strofinandole tra le mani, e tritatele finemente.

Sbriciolate i biscotti McVitie's Original Digestive.

In una casseruola contenente il latte, fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente diviso a pezzetti; aggiungete il rhum, le nocciole o mandorle tritate, i biscotti sbriciolati e mescolate delicatamente.

Togliete la casseruola dal fuoco, fate intiepidire il composto e formate delle palline poco più grandi di una nocciola.

Avvolgetele nella farina di cocco e riponetele in frigo per qualche ora prima di servirle.

Si possono conservare per alcuni giorni.

<http://piacevolitentazioni.blogspot.it/2013/02/mc-vities-digestive-tartufi-al-cocco.html>