

Ingredienti

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

180g di farina di cocco

100g di burro

200g di cioccolato fondente

2 uova

2 cucchiai di zucchero

1 bicchierino di Marsala o Strega

2-3 cucchiai di panna

farina di cocco extra qb

Preparazione

In un pentolino fate sciogliere il burro, aggiungete il liquore da voi scelto e poi aggiungete le 2 uova che dovete sbattere per bene precedentemente dentro una ciotolina, fate cuocere poi il tutto a fuoco moderato per pochissimi secondi e aggiungete subito la farina di cocco e i biscotti che dovete aver precedentemente sbriciolato fino a ottenere una farina.

Ora amalgamate il composto con le mani e dovreste ottenere un composto omogeneo, ricavate ora delle polpettine e poggiate in un piatto.

In un altro pentolino fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con la panna e poi verste il tutto in una ciotolina stretta, di modo che andrete ad immergere le polpettine.

Infilzate le polpette con uno stuzzicadenti se non volete sporcarvi le mani.

Poggiatele su una gratella e versate abbondantemente la farina di cocco, infine mettete a raffreddare in frigo.

Servite il tutto almeno dopo 3 ore di riposo in frigo.

http://lacreativitadianna.blogspot.it/2012/11/polpette-dolci-al-sugo-di-cioccolato.html