

Ingredienti

150g di biscotti McVitie’s Original Digestive

150g di burro

3 cucchiai di spremuta d’arancia

100g di zucchero

3 tuorli piccoli o 2 grandi

100g di cacao amaro in polvere

codette colorate

Preparazione

Frullate i biscotti McVitie’s Original Digestives con l’aiuto di un mixer e metteteli da parte.

Lavorate il burro morbido con lo zucchero fino a ottenere una crema omogenea.

Incorporate i tuorli, il succo, poi il cacao e i biscotti, ed impastate.

Adesso preparatevi un piattino con le codette e un vassoio con carta da forno.

Iniziate a formare delle palline, piccole come una noce e passatele nelle codette colorate.

Conservate i bon bon in frigo per almeno 2 ore a rassodare.

http://blog.giallozafferano.it/letortedigessica/dolci-bon-bon-al-cioccolato/