

Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

Cioccolato al latte

Cioccolato fondente

1 cucchiaio di rhum per pasticceria

Cocco rapé

Preparazione

Tritare i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte e mischiarli a un cucchiaio di cocco, bagnare il tutto con un cucchiaio di rhum.

Sciogliere al microonde i 2 cioccolati.

Mischiare il cioccolato fuso ai biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte e cocco.

Aiutandosi con un cucchiaio mettere il composto in pirottini da cioccolatino.

Decorare con altro cocco.

Lasciare a temperatura ambiente altrimenti il cioccolato si solidifica troppo.

Note: se invece del cioccolato fondente o al latte si usa il cioccolato bianco si creerà un contrasto con l’interno formato dai biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte.

http://minibonbons.blogspot.it/2013/10/mini-cupcakes-salame-al-cioccolato.html