

Ingredienti

2 dischi di pan di spagna pronto

200g di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

100g di cacao amaro

100g di nocciole

1 bicchierino di liquore al caffè

200g di zucchero

150g di acqua

Preparazione

Preparare lo sciroppo di zucchero facendo bollire l’acqua e lo zucchero per qualche minuto e lasciare raffreddare.

In un mixer tritare i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte e le nocciole, poi unire le basi del pan di spagna e continuiare a tritare.

Versare questo misto di biscotto in una grossa ciotola, unendo il cacao amaro, e pian piano lo sciroppo, poi il liquore, mescolare bene fino ad ottenere un composto abbastanza omogeneo.

Formare tante palline da passare nella polvere di cacao amaro.

Conservare in frigo fino al momento di servire.

https://lenostrericettegs.blogspot.it/2014/03/tartufini-al-caffe.html