

Ingredienti

200g di biscotti McVitie’s Digestive alla Frutta

250g di zucchero

3 cucchiai di cacao amaro

2-3 cucchiai di cocco grattugiato

cocco per la copertura

1 cucchiaio colmo di ricotta

50g di burro

1 uovo

1 cucchiaio di brandy o rhum

Preparazione

Per preparare i dolcetti cioccolato e cocco, per prima cosa sbriciolate finemente i biscotti McVitie’s Digestive alla Frutta.

Mescolate insieme tutti gli ingredienti secchi, quindi i biscotti McVitie’s Digestive alla Frutta sbriciolati, il cacao, lo zucchero e il cocco grattugiato.

Aggiungete poi il burro fuso, la ricotta, l’uovo precedentemente sbattuto e il liquore.

Mescolate bene tutti gli ingredienti e formate delle palline, passatele nella farina di cocco

Mettete le palline in freezer per almeno 2 ore prima di servirle.

http://blog.giallozafferano.it/giusy89/dolcetti-cioccolato-e-cocco/