

Ingredienti:

100 gr di biscotti McVitie’s Original Digestive

2 cucchiai di yogurt bianco

1 cucchiaio di Nutella

25 gr di nocciole tritate

10 gr di cacao amaro

1 cucchiaino di zucchero a velo

2/3 gocce di aroma al rum

Per la superficie:

q.b. cacao

q.b. cioccolato fondente

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti nel frullatore.

Frullare per pochi secondi e creare delle palline della stessa dimensione.

In seguito, affogarle nel cacao.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con l’aroma del rum.

Ricoprire le palline con il cioccolato fondente e gli zuccherini colorati.

Immergere un bastoncino al centro di ogni cookies-pop.

Fare riposare per circa 2 ore. Si potranno conservare per circa 3 giorni.

Per fare aderire meglio il bastoncino alla pallina adagiare la punta (del bastoncino) nel cioccolato fondente sciolto e dopo inserire al centro.

www.instagram.com/pinup_bakery