

Ingredienti

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di burro

50g di cacao amaro

100g di zucchero

1 bicchierino di Porto Rosso

1 tazzina di caffè

Cocco in scaglie q.b.

Preparazione

Mettere nel mixer i biscotti McVitie’s Original Digestives insieme al cacao e allo zucchero e frullare il tutto molto finemente.

Trasferire il composto in una ciotola ed unire il burro fuso tiepido, il bicchierino di Porto rosso ed il caffè.

Impastare velocemente il composto con le mani, successivamente mettere la ciotola a riposare in frigorifero per mezz’ora.

Trascorso questo tempo, estrarre la ciotola dal frigorifero e formare delle palline di impasto, abbastanza regolari, della grandezza di una noce, o poco meno.

Versare in un piatto un tazza scarsa di cocco in scaglie e passarvi sopra le palline, avendo cura di ricoprirle bene.

Disporre i bon bon in un piatto e mantenerlo in frigorifero fino al momento di servire.

http://laraandthekitchen.blogspot.it/2012/07/mini-bon-bon-di-tiramisu-e-cocco.html