

Ingredienti

Biscotti McVitie’s Original Digestive

1 panetto di formaggio spalmabile

½ tazzina di caffè amaro

½ tazzina di liquore sambuca

codette di zucchero colorate

Preparazione

Sbriciolate con l’aiuto di un bicchiere i biscotti in un piatto.

Ammorbidite il panetto di formaggio spalmabile con l’ausilio di una forchetta.

Aggiungere poco alla volta il caffè e il liquore.

Otterrete una crema al caffè.

Aggiungete la quantità di biscotti necessaria.

Per ottenere la giusta consistenza che ci permetterà di lavorare il composto formando delle palline.

Preparare una tazzina con le codette.

Con l’aiuto di uno stuzzicadenti girare le palline nella tazzina per fare aderire le codette.

Sistemare a piacere su un piatto da portata.

Oppure simpaticamente sistemarle infilzando gli stuzzicadenti su un’arancia a cui avrete tagliato la base.

http://klacelyn.blogspot.it/2012/11/ricetta-polpettine-colorate-alla-crema.html