

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bonbon al cocco di dstella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *15 MINUTI RIPOSO IN FRIGO*



INGREDIENTI

BISCOTTI SECCHI 250 gr
COCCO RAPÈ o farina di cocco - 300 gr
BURRO 150 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr
CAFFÈ RISTRETTO 1 tazza da caffè
COLORANTE ALIMENTARE LIQUIDO
facoltativo -

PREPARAZIONE

1 Tritare finemente i biscotti

Sciogliere il cioccolato insieme al burro (a bagnomaria o nel microonde)

Mescolare 50 gr di cocco con il colorante giallo per la copertura

Mescolare tutti gli ingredienti ad esclusione della copertura di cocco.

Mettere il composto a rassodare in frigorifero per almeno 15 minuti

fare delle palline e rotolarle nel cocco colorato.

Mettere le palline in pirottini e tenere in frigorifero almeno mezz'ora prima di servire.

Facilissimi!!!

Con queste dosi ne vengono 70-90.