

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dessert al cacao

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 12 biscotti secchi
- 6 cucchiaini zucchero
- 8 cucchiaini cacao amaro
- 12 cucchiaini ricotta

PREPARAZIONE

- 1 Tritare finemente i biscotti nel mixer. Metterli in una terrina e unire lo zucchero, 6 cucchiaini di cacao e la ricotta. Lavorare bene il composto con un cucchiaino di legno. Suddividerlo in 12 porzioni e formare altrettante palline. Rotolarle nel cacao rimasto e metterle in frigo per 2 ore.