

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce freddo al cacao

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

50 g cacao amaro
160 g zucchero
160 g burro
160 g biscotti secchi
qualche mandorla tostata
1 bicchierino rhum
1 uovo

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere l'uovo con lo zucchero e il cacao e, quando è ben montato, unire il burro sciolto. Aggiungere le mandorle tritate e i biscotti sminuzzati e infine il rhum. Versare l'impasto in uno stampo da budino e mettere in frigo per un paio d'ore prima di servire.