

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mattonella golosa

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 300 g di biscotti secchi
- 1 bicchiere di olio mais
- 100 g zucchero
- 100 g cacao amaro
- 2 tuorli uovo
- una manciata di uvetta e nocciole tostate.

## PREPARAZIONE

**1** Frantumare i biscotti in una terrina, aggiungere un bicchierino di marsala o altro liquore dolce.

Unire l'olio, lo zucchero, il cacao, i tuorli e le uvette.

mescolare bene e riporre l'impasto ottenuto in uno stampo per plum cake e metterlo nel congelatore per almeno un'ora.

**2** si può preparare con largo anticipo e sarà sempre pronto nel freezer per un'occasione

inaspettata!