

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Palline di nutella al cocco

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 gr di biscotti secchi (preferibilmente gli oro saiwa)
100 gr di nutella
100 gr di burro
50 gr di farina di cocco
atte q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Tritate molto finemente i biscotti con un robot da cucina, unire il burro ammorbidito, la nutella e la farina di cocco. Se il composto risulta troppo duro ammorbidire con un poco di latte. Lavorare con le mani e porre in frigorifero per circa un'ora. Togliere quindi dal frigo e formare tante palline che rotolerete in un po' di farina di cocco e disporrete su dei pirottini. riporre le palline nuovamente in frigo finche' non si saranno un po' indurite.
- 2 Sono buonissime e facili da preparare...