

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bonbon al cocco di dstella

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.