



Palline di cioccolato e cocco: Perle di Manuela

Ingredienti

150 g di biscotti secchi

50 g di nutella

50 g di burro

25 g di farina di cocco per l'impasto

latte o liquore a piacere q.b. (meno di 1 bicchiere)

farina di cocco per ricoprire le palline (circa 3 cucchiai)

Dolcetti freddi al cocco e cioccolato realizzati in occasione della nascita di mia nipote Manuela. Uno tira l'altro.

Sbriciolare nel mixer i biscotti, aggiungere la Nutella, il burro morbido e la farina di cocco.

Aggiungere il latte a cucchiainate (o il liquore) fino a che l'"impasto" non diventa lavorabile.

Avvolgere nella pellicola per alimenti e far rassodare in frigo per circa un'ora.

Creare delle palline grandi come una piccola noce, passarle nella restante farina di cocco e tenere in frigo fino al momento di servirle.