



Pronto in: 2:30 [h:mm]



Persone 15



Mixer



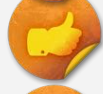
Light?



Sì  No



Difficolta' ★★☆☆



Voto ★★★★★



Rhum invecchiato



possibile anche con noccioline,  
senza nulla, noccioline e nutella...



Cottura e/o  
raffreddamento 1:00

Preparazione 1:30

## Ingredienti

100g cioccolato fondente  
10g burro  
100g biscotti tritati (colussi o imitazione)  
50g ricotta  
1 bicchierino di Rhum  
Amarene sciroppate  
Cacao amaro in polvere x rivestimento

Dessert

066

## Procedimento

Tritare biscotti finemente a polvere e mettere da parte

Sciogliere cioccolato a bagnomaria con il burro

Aggiungere la ricotta e mescolare

Aggiungere il liquore

Unire i biscotti al cioccolato

Amalgamare il tutto per un paio di minuti

Togliere dal fuoco

Lasciare 30 minuti in frigo per farli compattare

Creare le "pallinelle"

Rotola le pallinelle nella polvere di cacao

Almeno un'ora nel frigo di nuovo

