

TRUFFES À LA NOIX DE COCO

Ingrédients :

- 100 g de mascarpone
- 100 g de sucre glace
- 100 g de noix de coco râpée
- 30 g de beurre ramolli
- 50 g de chocolat en poudre
- caissettes en papier
- biscuits secs (3-4)

Préparation

Tamisez le sucre. Fouettez le beurre avec le sucre tamisé. Ajoutez le fromage et mélangez bien, puis incorporez le chocolat en poudre et les biscuits secs réduits en poudre. Mélangez bien. Formez des petites boules. Déposez les boules dans des caissettes en papier. Laissez reposer au frais une heure.

Ingredienti

100 g mascarpone
100 g zucchero a velo
100 g cocco grattugiato
30 g burro morbido
50 g cioccolato in polvere
pirottini
biscotti secchi 3-4

Preparazione

Setacciare lo zucchero. Montare il burro con lo zucchero. Aggiungere il mascarpone e mischiare bene, poi incorporare il cioccolato in polvere e i biscotti secchi sbriciolati in polvere. Mischiare bene. Formare delle palline. Mettere le palline nei pirottini. Lasciare riposare in frigo per un'ora.