



Biscotti di kiri - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolci - pasticceria - cacao amaro

ingredienti:

500gr di biscotti secchi
80-100gr di burro
50gr di zucchero
3 cucchiaini di cacao amaro
liquore a scelta q.b

procedimento:

frullare i biscotti in polvere, metterli in una ciotola e formare una fontana dove agg. lo zucchero, il burro, il cacao e impastare velocemente.

A qst punto si formerà una pasta non omogenea quindi versare il liquore scelto, poco alla volta, (dipende quanto l'impasto ne richiede, per chi vuole poco liquore agg. più burro, o se si devono fare per i bambini meglio il latte) fino a formare un composto omogeneo, quindi formare delle palline da far rotolare nello zucchero.

è una ricetta veloce facile, e molto gustosa...

eCucinando.it