

DESSERT AL CACAO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 biscotti secchi,
- 6 cucchiaini di zucchero,
- 8 cucchiaini di cacao amaro,
- 12 cucchiaini di ricotta.

Tritare finemente i biscotti nel mixer.

Metterli in una terrina e unire lo zucchero, 6 cucchiaini di cacao e la ricotta.

Lavorare bene il composto con un cucchiaino di legno.

Suddividerlo in 12 porzioni e formare altrettante palline.

Rotolarle nel cacao rimasto e metterle in frigo per 2 ore.