

PALLINE DI COCCO RICOTTA E CACAO

<p>350 g RICOTTA</p>	
<p>150 g COCCO A SCAGLIE (100 g PER L'IMPASTO E 50 g PER DECORAZIONE)</p>	
<p>130 g ZUCCHERO</p>	
<p>40 g CACAO AMARO IN POLVERE</p>	

LATTE QUANTO
BASTA



UTENSILI

UNA BILANCIA



UNA CIOTOLA



UNA FORCHETTA



UN CUCCHIAIO



2 PIATTI GRANDI



PROCEDIMENTO

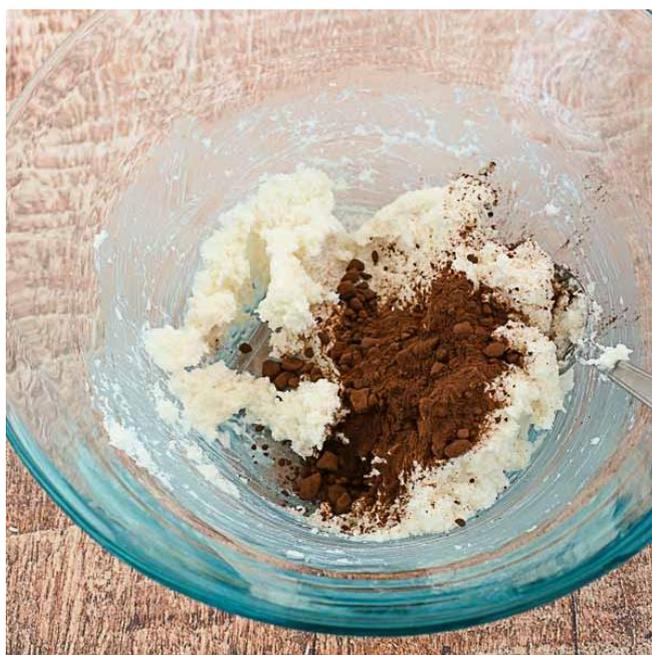
METTERE LA
RICOTTA E LO
ZUCCHERO IN UNA
CIOTOLA,
MESCOLARE FINO AD
OTTENERE UNA
CREMA LISCIA



PESARE CON LA
BILANCIA 100 g DI
COCCO A SCAGLIE



AGGIUNGERE ALLA
CREMA IL COCCO A
SCAGLIE, IL CACAO
E MESCOLARE BENE.
SE L'IMPASTO È
SECCO SI PUÓ
AGGIUNGERE
QUALCHE CUCCHIAIO
DI LATTE.



METTERE L'IMPASTO
IN FRIGO PER 20
MINUTI.
PREPARARE SU UN
PIATTO I 50 g DI
COCCO A SCAGLIE
RIMASTI.



RIPRENDERE
L'IMPASTO E CON LE
MANI FORMARE
DELLE PALLINE.
ROTOLARE LE
PALLINE NEL COCCO
E METTERLE NEL
PIATTO VUOTO



BUON APPETTITO!!!