Palline al mascarpone

Autore: Olimpia

Una tira l'altra

Ingredienti

- 200 gr mascarpone
- 100 gr zucchero
- 100 gr zucchero vanigliato
- 100 gr burro
- 120 cacao amaro
- 260 gr biscotti oswego
- 2 tuorli d'uovo
- cocco,palline colorate,codette di cioccolata,cacao

Preparazione

Tritare finemente i biscotti,aggiungere il mascarpone i due tipi di zucchero il cacao il burro sciolto e i rossi d'uovo.Impastare bene tutti gli ingredienti e formare delle palline

gandi come una noce poi passarle nel cocco o nelle palline colorate nelle codette di cioccolato e nel cacao.

Note

Molto semplici nell'esecuzione,si possono anche preparare e porle in freezer su di un vassoio.

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	6 porzioni	**Spesa**	
Nazione/Regione	Italy	**Costo per porzione**	
Vegetariana	No	**Senza lattosio**	No
Dietetica	No	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	
Grassi		**Unità di pane**	

Proteine		**Carboidrati**	