DESSERT AL CACAO

Ingredienti per 4 persone:

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

Tritare finemente i biscotti nel mixer.
Metterli in una terrina e unire lo zucchero, 6 cucchiai di cacao e la ricotta.
Lavorare bene il composto con un cucchiaio di legno.
Suddividerlo in 12 porzioni e formare altrettante palline.
Rotolarle nel cacao rimasto e metterle in frigo per 2 ore.