



ROTOLO AL CIOCCOLATO

Preparazione: 15 minuti

Ingredienti:

- 2 pacchetti di Petit Buerre Lait-Noisettes
- 75 g di burro
- 25 g di cacao in polvere
- 80 ml di latte
- 50 g di nocciole

Preparation

1. Separare i biscotti dal cioccolato.
2. Macinare finemente i biscotti in un robot.
3. Tritare in modo grossolano le nocciole e metterle da parte.
4. Sciogliere cioccolato, cacao in polvere, burro e latte.
5. Aggiungere biscotti e nocciole al composto al cioccolato.
6. Disporre il composto su carta forno con un cucchiaio, quindi avvolgere la carta forno formando un rotolo.
7. Lasciar riposare in frigorifero per circa 4 ore e servire.

Veronika Studer
per Kambly

