

# Truffe al caffè

Senza glutine



## Ingredienti

*300 gr di biscotti secchi senza glutine #*

*150 ml di caffè espresso freddo*

*250 gr di ricotta senza lattosio*

*60 gr di zucchero semolato*

*1 cucchiaino di caffè solubile*

*Cacao amaro in polvere q.b. #*

## **Procedimento**

*Sbriciolate finemente i biscotti con un mixer fino a ottenere una farina grossolana. Aggiungete ricotta, zucchero, caffè espresso freddo e caffè solubile. Mescolate energicamente fino a ottenere un composto omogeneo e cremoso. Con le mani leggermente umide, formate delle piccole palline compatte. Rotolate ogni truffa nel cacao amaro, coprendole completamente. Mettete in frigorifero per almeno 1 ora prima di servire, così da rassodarle e intensificare il sapore.*

**Consiglio goloso:** *servitele con un buon espresso o un liquore al caffè per un'esperienza ancora più intensa e avvolgente.*

## **Ricetta dal web**