

## BISCOTTI PIZZICOTTI TIRAMISU

**SENZA COTTURA FREDDI VELOCISSIMI E GOLOSI!**

Io li metto 20 minuti in congelatore e diventano dei veri e propri mini **gelatini** perfetti da mangiare in estate e da offrire agli amici! I **biscotti pizzicotti tiramisù senza cottura** in questa versione fredda sono insuperabili perché piacciono a tutti e con il caffè decaffeinato e con quel po' di nutella all'interno i bambini ne andranno matti!

Si preparano in una mescolata e si possono mangiare anche immediatamente senza tempi di riposo!

Curiosi di sapere la ricetta???? Eccovela ma voi preparateli subito!

### Ingredienti:

150 gr di Savoiardi, 80 gr Mascarpone, 50 gr Zucchero  
1 tazza di caffè Caffè', q.b. Cacao Amaro In Polvere,  
q.b. Nutella®

### Preparazione:

1. Prendere i savoiardi e tritarli finemente con l'0 zucchero. Dovranno risultare quasi polvere.

### Metterli in una ciotola:

2. Aggiungere il **mascarpone** e la tazzina di caffè'. Mescolare bene tutto con un cucchiaio molto bene fino ad amalgamare tutti quanti gli ingredienti.
3. Mettere l'impasto in frigo e lasciarlo rassodare 30 minuti.

Una volta passati i 30 minuti, prendere l'**impasto** e porzionarlo in palline da 30 g l'una o comunque devono avere la stessa forma.

- 4.
5. Prendere ogni pallina ed appiattirla leggermente sul palmo della mano. Mettere all'interno un mezzo cucchiaino di **nutella** e appallottolare di nuovo la pallina d'**impasto**.

Rotolare le palline nel **cacao amaro** e praticare con i polpastrelli una leggera pressione sulla superficie di essi.

Disporre i **biscotti pizzicotti tiramisù senza cottura** su di un vassoio e, se li volete molto freschi, lasciateli riposare altri 30 minuti in frigo oppure 10 minuti in freezer.

Serviteli e gustateli!



Rossella pane e cioccolato ©

### Consiglio

I **biscotti** sono perfetti in ogni periodo dell'anno e se volete farne di diversi vi consiglio di utilizzare per il ripieno una crema al **cioccolato bianco**.