



Mattoncino con Nutella, Baileys e Caffè

Ricetta del famoso **mattoncino di Benedetta Rossi**, rivisto per una versione più da adulti con l'**aggiunta** di **baileys nel caffè**. **Ricetta** molto **facile** e **veloce** da preparare, **ottima** per un dolce all'ultimo minuto, ovviamente per i più **piccoli** puoi fare solo con **caffè** o con l'aggiunta di **latte**, per altre varianti posso suggerirti da provare con la **grappa** nel caffè o anche una **versione** diversa con la sostituzione della **nutella** con una **confettura di fragole** e vai a inzuppare i biscotti con **limoncino** o con **succo di frutta** per i **bambini**.

VEGETARIANO



6
Porzioni



10 min.
Preparazione



Ingredienti

250 GR	BISCOTTI (NOVELLINI)	100 GR	CAFFE'
250 GR	MASCARPONE	Q.B.	POLVERE DI COCCO
100 GR	NUTELLA	Q.B.	NOCCIOLE TRITATE
40 GR	BAILEYS		

Procedimento

1

PREPARATI IL CAFFE' E AGGIUNGI IL BAILEYS (FOTO 1) IN UNA CIOTOLA METTI IL MASCARPONE E LA NUTELLA (FOTO 2), MESCOLO BENE IL TUTTO (FOTO 3)

2

UNA VOLTA OTTENUTA UNA CREMA OMOGENEA PRENDI I BISCOTTI, METTI UN PO DI CREMA SU UN LATO (FOTO 4) E POI CHIUDI CON UN'ALTRO BISCOTTO (FOTO 5) PREPARATI TUTTI I BISCOTTI COSI

3

PRONTI TUTTI I BISCOTTI, PRENDI UNO ALLA VOLTA, INZUPPA NEL CAFFE' E BAILEYS UN PO DI CREMA SU UN LATO E METTILI SUL PIATTO PER FORMARE UN MATTONCINO (FOTO 6)

4

FORMATO IL MATTONCINO CON LA CREMA RIMASTA RICOPRI IL TUTTO (FOTO 7) FINO A RICOPRIRE TUTTI I LATI E SOPRA (FOTO 8) SPOLVERA SOPRA CON POLVERE DI COCCO E LE NOCCIOLE A PIACIMENTO

5

RIPONI IN FRIGO PER ALMENO 2 ORE POI TAGLIA COME NELLE FOTO PER AVERE UN EFFETTO MIGLIORE

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
415	5,83 gr	47,16 gr	21,43 gr