Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Biluțe din Biscuiți - Desert Rapid Fără Coacere

Desert fara coacereUșor 30 min 10 portiiChef: Lucian

Biluțele din biscuiți sunt un desert clasic, rapid și fără coacere, perfect pentru momentele când îți dorești ceva dulce fără prea mult efort. Se prepară din biscuiți mărunțiți, cacao, zahăr pudră, unt, lapte și esență de rom, iar la final se tăvălesc prin nucă de cocos. Sunt ideale pentru platouri festive, petreceri sau ca gustare dulce alături de cafea ori ceai.

Ingrediente

400 g biscuiți

50 g cacao

100 g zahăr pudră

150 g unt topit

150 ml lapte

1 buc. esență de rom

100 g nucă de cocos

Mod de preparare

1. Mărunțește biscuiții până devin un praf fin.
2. Amestecă biscuiții mărunțiți cu pudra de cacao și zahărul pudră.
3. Adaugă untul topit, laptele și esența de rom.
4. Frământă bine compoziția până devine omogenă și ușor de modelat.
5. Umezește ușor palmele și formează biluțe de dimensiuni egale.
6. Tăvălește fiecare biluță prin nucă de cocos până este acoperită uniform.
7. Așază biluțele pe un platou și lasă-le la frigider cel puțin 1 oră înainte de servire.