**golosa festa del papa’**

**ingredienti per 8 persone**

150 gr di biscotti secchi

180 gr di cioccolato

60 gr di burro

25 gr di nocciole

15 ml di caffe’

15 ml di rhum

un pizzico di sale

**per decorare**

20 gr di granella alle nocciole

40 gr di cacao

40 gr di cioccolato

**come si procede:**

mettete i biscotti e le nocciole nel mixer e fate una polvere molto fine.

fate fondere il cioccolato e il burro a bagbno maria o nel microonde.

unite il cioccolato e il burro nel mixer con la polvere di biscotti e nocciole e aggiungete il sale.

unite al composto il caffe’ e il rhum e mescolate con un cucchiaio di legno e fate un composto ben amalgamato.

lasciate l’impasto nella ciotola coperta in frigorifero per 1 ora.

togli dal frigo e prendi un pezzo dicarta forno.

metti sopra l’impasto e togli dei piccoli pezzi per fare piccoli “serpenti” che diventano i sigari.

rimettili in frigo per 1 ora.

togli dal frigo e passa i sigari nella polvere di cacao, inzuppa la punta nella cioccolata fusa e poi nelle granelle di nocciola.

con l carta alluminio fai delle scrisce e arrotola il sigaro.

metti nel frigorifero 15 minuti

servite in un piatto

 