

Πανεύκολα σπιτικά σοκολατάκια από γεμιστά μπισκότα και τυρί κρέμα



Υλικά

20 μπισκότα γεμιστά με σοκολάτα
200γρ τυρί κρέμα χαμηλών λιπαρών
½ κουταλάκι του γλυκού πιπέρι τριμμένο
1 σφηνάκι μαύρο ρούμι
1 φλιτζάνι κακάο

Εκτέλεση

Αλέθουμε καλά τα μπισκότα στο μούλτι. Προσθέτουμε το τυρί κρέμα, το ρούμι και το πιπέρι και με ένα κουτάλι ανακατεύουμε όσο πιο καλά μπορούμε ώστε να σχηματιστεί ένα ομοιογενές μίγμα. Πλάθουμε μικρά μπαλάκια και τα τοποθετούμε σε ένα δίσκο μέχρι να τελειώσει όλο το μίγμα. Βάζουμε τα μπαλάκια στο ψυγείο για περίπου 1 ώρα για να σφίξουν και να μη χαλάει το σχήμα τους. Στη συνέχεια τα βγάζουμε από το ψυγείο και τα ρολάρουμε πάνω σε ένα δισκάκι μέσα στο οποίο έχουμε προηγουμένως ρίξει το κακάο. Σκοπός μας είναι να καλυφθεί εντελώς η εξωτερική επιφάνεια με το κακάο.

Πηγή: neadiatrofis.gr