

## MATTONELLA CACAO E PISTACCHI

*Ricetta semplice e veloce che non richiede cottura, ma solo un breve riposo al fresco.*



### INGREDIENTI:

- **200 g** di biscotti secchi
- **120 g** di zucchero
- **100 g** di burro
- **120 g** di cioccolato fondente al 50% cacao Emilia Zaini
- **100 g** di cacao amaro Emilia Zaini
- **150 g** di pistacchi di bronte sgusciati
- **100 ml** di latte
- **6 cucchiaini** di rum (si possono sostituire con latte)



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
190 min



Porzioni  
8

**1** Spezzettate grossolanamente i biscotti e metterli in una ciotola eliminando le briciole.

**2** Fondere il cioccolato a bagno maria con il burro

### CONSIGLIO

Il cioccolato fondente 50% può essere sostituito con quello al 70% per maggiore intensità e i biscotti con delle nocciole, per una versione gluten free.



- 3** In una terrina mescolare il cacao con lo zucchero, unire i biscotti, il cacao, unire i biscotti e i pistacchi; in seguito unire il rum e il latte nella terrina e mescolare bene
- 4** Prendere uno stampo per plumcake rettangolare e versarci il composto, livellandolo e amalgamandolo per bene
- 5** Lasciare in frigorifero per circa 3 ore, poi tirarlo fuori dallo stampo, e spolverare con il cacao amaro