

TARTUFI AL CIOCCOLATO

Ingredienti

- burro (50g)
- zucchero (25g)
- rhum (30ml)
- panna fresca da montare (125ml)
- cioccolato fondente (150g)
- cioccolato al latte (150g)
- cocco in scaglie (30g)
- cacao amaro in polvere (2g)
- vaniglia
- codine di cioccolato (25g)

Come si prepara

Tritate grossolanamente il cioccolato al latte e quello fondente.

Mettete la panna, il burro, lo zucchero e la vaniglia stemperata in un poco di panna in una scodella, ponete sul fuoco e portate ad ebollizione.

Togliete dal fuoco, aggiungete il cioccolato al latte e quello fondente tritati, fate riposare per qualche minuto finché il cioccolato non sarà sciolto completamente, quindi mescolate con un cucchiaino di legno.

Appena il composto sarà completamente freddo, ponetelo in frigorifero per qualche minuto.

Prelevate la scodella dal frigorifero, aggiungete il rhum, e appena vedete che comincia a rapprendersi, lavoratelo leggermente.

Fatelo rassodare, quindi fate tanti mucchietti e poneteli sopra un foglio di carta vegetale.

Metteteli in frigorifero per almeno un'ora. Trascorso tale tempo, arrotolateli bene formando tanti piccoli tartufi.

Dividete i tartufi in 3 parti uguali e passate ciascuna parte nel cacao amaro, nel cocco tritato, nelle codine di cioccolato.

Conservate in frigo fino al momento di servire.



Difficoltà: 2

Tempo: 110

Gradimento: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	492 kcal 2060 kJ
-------------------	---------------------

Tags

S.Valentino, mignon, new, pastarelle, dolcetti, paste, cioccolato, Tartufi

