

TARTUFINI AL CIOCCOLATO

Ingredienti

- burro (25g)
- cannella (1g)
- cioccolato fondente (200g)
- panna liquida (150ml)
- cacao amaro in polvere

Come si prepara

Romperlo a pezzettini il cioccolato fondente al 70% e buttarlo in una ciotola capiente.

Scaldare la panna insieme al burro.

Quando arriva a ebollizione, spegnere, aggiungere la cannella macinata e mescolare bene.

Versare la panna calda sul cioccolato, coprire e lasciar riposare per 5 minuti.

Mescolare bene fino a ottenere una pasta (ganache) liscia e omogenea.

Mettere in frigorifero per un paio di ore o, meglio, una notte intera.

Riprendere la ganache ormai soda, prelevarne dei cucchiaini, formare delle palline con le mani e passarli nel cacao.

Rimettere al fresco fino al momento di servire.

Difficoltà: 3

Tempo: 40

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	460 kcal 1926 kJ
-------------------	---------------------

Tags





afrodisiaca, bambini, S.Valentino, new, dolce, biscotti, cioccolato, cacao, Tartufini

