

## TARTUFI SALATI CON BURRO D'ARACHIDI

*Tartufi non zuccherati in cui domina il salato delle arachidi, sotto la copertura del cioccolato fondente*



### INGREDIENTI:

**300 g.** cioccolato fondente Emilia  
**200 g.** burro d'arachidi  
**120 g.** zucchero a velo  
**4 n** cucchiaini di farina di riso  
**1 n** cucchiaino di sale  
**qb** arachide intera  
**qb** scagliette d'argento edibile



Difficoltà  
FACILE



Preparazione  
35 min



Porzioni  
8

- 1 Intiepidire il burro di arachidi e unire farina, zucchero e sale. Mescolare bene sino ad ottenere un impasto sodo. In caso contrario aggiungere ancora un po' di farina o zucchero a velo, a seconda dei gusti. Ricavare tante palline dall'impasto, disporle su di un ripiano e raffreddarle in frigo.

### CONSIGLIO

Questi tartufi si possono realizzare anche con la crema di pistacchi o con quella di mandorle.

- 2 Nel frattempo fondere il cioccolato a bagnomaria. Riprendere le palline e bagnarle nel cioccolato, quindi poggiarle su di un vassoio ricoperto di carta da forno.
- 3 Decorarle con una mezza arachide o con qualche fiocco d'argento edibile e raffreddare in frigo per almeno un'ora. Togliere dal frigo e servire.