

BACK TO THE OFFICE

Sindrome depressiva da lunedì mattina? La soluzione è realizzare questo kit di sopravvivenza al cioccolato la domenica precedente...



INGREDIENTI:

- 100 g** Cioccolato extra fondente Emilia Zaini
- 2 cucchiai** Cacao amaro Emilia Zaini
- 70 g** Zucchero a velo
- 50 g** Burro
- 4** Savoiaridi
- 1 tazza** Caffè freddo
- 3 cucchiai** Liquore allo zabaione



Difficoltà
FACILE



Preparazione
25 min



Porzioni
4

- 1** In una ciotola sbriciolare grossolanamente 4 savoiardi, bagnarne metà con 3 cucchiai di caffè e l'altra metà con 3 cucchiai di liquore allo zabaione (tipo Vov), quindi mescolarli assieme. Il composto dovrà risultare malleabile ma non troppo umido. Ricavarne un po' di palline di 5 dimensioni crescenti e conservare in frigo. Saranno la parte interna dei tartufi (trouffes) che si andranno a creare.

CONSIGLIO

Il significato di questo dolce è soprattutto simbolico, sbizzarritevi per preparare il loro interno con i vostri ingredienti preferiti e non dimenticate mai il potere euforizzante del cioccolato!

- 2** Sciogliere a bagnomaria il cioccolato spezzettato, unire 50 g. di zucchero a velo e 70 g. di burro. Mescolare bene, quindi lasciar riposare in frigo per un'ora. Riprendere quindi la pasta di cioccolato dal frigo e ricoprire le palline di ripieno in modo da ottenere un pallina non troppo regolare, quindi passare nel cacao in polvere. Conservare in frigo in un contenitore di plastica.
- 3** Riporre i tartufi di dimensione crescente in una scatola adeguata e consumarne sul luogo di lavoro o di studio uno al giorno per una settimana, partendo da quello più grande!