

TARTUFINI DI CARNEVALE AL CIOCCOLATO

I tartufi al cioccolato sono dei dolcetti tanto buoni quanto semplici da preparare. Pochi sono gli ingredienti che servono: cacao amaro, burro e biscotti secchi. Decora poi con il tuo stile.



INGREDIENTI:

140 g. biscotti secchi
50 g. cacao amaro Emilia
70 g. burro
qb diavolini



Difficoltà
FACILE



Preparazione
 45 min



Porzioni
 10

1 Con un robot da cucina, ridurre in polvere i biscotti. Travasare in una ciotola capiente, unire il cacao e mescolare bene

CONSIGLIO

Per renderli ancora più golosi, si può mettere al centro della pallina una nocciola o una caramella mou, o un pezzetto di amaretto croccante.

2 A parte fondere il burro e unire al mix secco. Mescolare bene sino ad ottenere un impasto sodo. Ricavare tante palline dall'impasto, disporle su di un ripiano e raffreddarle in frigo. Per una mezz'ora.

3 Riprendere le palline, passarle nei diavolini colorati e disporle ciascuna in un pirottino di carta per dolci. Servire immediatamente.