

TARTUFINI AL CACAO E AVOCADO

Perfetti da servire freddi, come merenda o dessert post cena in qualunque occasione! I Tartufi al cacao sono una piccola chicca per il palato. Impossibile resistere!



INGREDIENTI:

- 200 g di cioccolato fondente al 72% Emilia Zaini
- 100 g di cioccolato fondente 50% cacao Emilia Zaini
- 225 g di avocado molto maturo (circa 2 avocado non molto grandi)
- 50 g di sciroppo d'acero (circa 2 cucchiari)
- q.b. di cacao amaro Emilia Zaini
- un pizzico di sale
- q.b. miele



Difficoltà
FACILE



Preparazione
140 min



Porzioni
20 palline
circa

1 Estrarre la polpa degli avocado molto maturi, romperla grossolanamente su un piatto con una forchetta e poi metterla in un mixer (o in un frullatore ad immersione) e frullarla fino ad ottenere una consistenza cremosa e omogenea.

2 Tritare finemente il cioccolato, scioglierlo a bagnomaria o in microonde con il miele e il pizzico di sale e lasciare intiepidire.

CONSIGLIO

Per finalizzare il piatto si possono passare nel cacao o nello zucchero. Per semplificare il passaggio si può setacciare il cacao direttamente sopra ai tartufini al posto di passarli uno ad uno.



- 3** Aggiungere al composto di cioccolato fuso la polpa di avocado e mescolare con una spatola fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 4** Lasciare il composto nella ciotola e riporre in frigorifero per circa 2 ore tenendo mescolato ogni 20-30 minuti fino a che il cioccolato indurrà.
- 5** Dopo il riposo in frigo, noterete che l'impasto si è indurito ma resta comunque lavorabile. Prendere dei piccoli pezzetti di composto e farli rotolare tra i palmi delle mani fino a formare delle sfere.
- 6** Quando tutti i tartufini saranno pronti farli rotolare in un piatto con del cacao amaro setacciato, oppure setacciare il cacao direttamente sopra ogni tartufino.