

Tartufini vari gusti

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Per concludere in bellezza una cena, ecco un dolcetto facile e veloce che soddisferà i gusti di tutti. Potete infatti farcire queste curiose palline con la granella di nocciole, con la granella di pistacchio, con il cocco o con il cacao amaro.

INGREDIENTI:

- “3 pr cioccolato fondente
- “3 pr di rhum
- “3R pr di burro
- “ #R pr panna fresca
- pranella nocciole q. b.
- pranella di pistacchio q. b.
- 6 6 ò Ö &ò à b.
- 6ö66ò F—6—G atato q. b.

PROCEDIMENTO:

1. Portate a bollire la panna in un pentolino.
2. — Væ 6—÷FöÆ Å 6Ö—àuzzate il cioccolato fondente.
3. Aggiungete la panna al cioccolato sminuzzato e amalgamate fino ad ottenere una crema abbastanza omogenea.
4. VW7Fò VçFò Væ—FR —Å urro morbido e il rum e amalgamate bene.
5. "Æ 66—FR affreddare in frigo il composto ottenuto.
6. Dopo una mezz'ora, modellate con le mani delle palline e passatele nelle ciotole dove avrete disposto il cacao amaro, il cocco, la granella di pistacchi e la granella di nocciole.[MORE]

