

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 rum
- 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. • ortate a bollire la panna in un pentolino.
2. —â Væ 6—÷FöÆ Â 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 —Â 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]

