

TARTUFI ALLA FRUTTA SECCA E CIOCCOLATO

I tartufi al cacao e frutta secca sono dei finger food dolci, molto facili e veloci da preparare e senza cottura, Ideali per piccoli regali di natale.



INGREDIENTI:

200 g. cioccolato fondente Emilia
80 g. Burro
40 g. noci sgusciate
40 g. nocciole sgusciate
75 g. cacao amaro in polvere Emilia



Difficoltà
FACILE



Preparazione
20 min



Porzioni
6/8

1

Con l'ausilio di una bastardella sciogliere il burro e il cioccolato assieme. Mescolare bene, quindi unire la frutta secca tritata e due cucchiai di cacao amaro.

CONSIGLIO

Questi tartufini si possono realizzare sia con il cioccolato bianco che con quello al latte e si può sostituire la frutta secca con quella desiderata: sia semi oleosi che frutti essiccati.

2

Ricavare tante palline della dimensione di una noce e passarle nel cacao amaro. Disporle su di un vassoio e riporle in frigo a raffreddarsi per un'oretta

3

Riprendere i tartufini, disporli ciascuno nel suo pirottino, e servire oppure impacchettare per regalare.