

TARTUFI SALATI CON BURRO D'ARACHIDI

Tartufi non zuccherati in cui domina il salato delle arachidi, sotto la copertura del cioccolato fondente



INGREDIENTI:

300 g. cioccolato fondente Emilia
200 g. burro d'arachidi
120 g. zucchero a velo
4 n cucchiai di farina di riso
1 n cucchiaino di sale
qb arachide intera
qb scagliette d'argento edibile



Difficoltà
FACILE



Preparazione
35 min



Porzioni
8

1

Intiepidire il burro di arachidi e unire farina, zucchero e sale. Mescolare bene sino ad ottenere un impasto sodo. In caso contrario aggiungere ancora un po' di farina o zucchero a velo, a seconda dei gusti. Ricavare tante palline dall'impasto, disporle su di un ripiano e raffreddarle in frigo.

CONSIGLIO

Questi tartufi si possono realizzare anche con la crema di pistacchi o con quella di mandorle.

2

Nel frattempo fondere il cioccolato a bagnomaria. Riprendere le palline e bagnarle nel cioccolato, quindi poggiarle su di un vassoio ricoperto di carta da forno.

3

Decorarle con una mezza arachide o con qualche fiocco d'argento edibile e raffreddare in frigo per almeno un'ora. Togliere dal frigo e servire.