

## TARTUFINI DI CARNEVALE AL CIOCCOLATO

*I tartufi al cioccolato sono dei dolcetti tanto buoni quanto semplici da preparare. Pochi sono gli ingredienti che servono: cacao amaro, burro e biscotti secchi. Decora poi con il tuo stile.*



### INGREDIENTI:

**140 g.** biscotti secchi  
**50 g.** cacao amaro Emilia  
**70 g.** burro  
**qb** diavolini

Difficolta' **FACILE**    Preparazione **45 min**    Porzioni **10**

**1** Con un robot da cucina, ridurre in polvere i biscotti. Trasferire in una ciotola capiente, unire il cacao e mescolare bene

### CONSIGLIO

Per renderli ancora più golosi, si può mettere al centro della pallina una nocciola o una caramella mou, o un pezzetto di amaretto croccante.

**2** A parte fondere il burro e unire al mix secco. Mescolare bene sino ad ottenere un impasto sodo. Ricavare tante palline dall'impasto, disporle su di un ripiano e raffreddarle in frigo. Per una mezz'ora.

**3** Riprendere le palline, passarle nei diavolini colorati e disporle ciascuna in un pirottino di carta per dolci. Servire immediatamente.