

Tartufini al cioccolato



Simpatici, colorati, sfiziosi, i tartufini al cioccolato sono perfetti come dolcetto di accompagnamento al caffè ...e soprattutto sono piccoli...quindi se ne possono mangiare anche più di uno alla volta senza troppi sensi di colpa.

Ingredienti per 40 tartufi (circa)

150 g di panna

250 g di cioccolato fondente

per la copertura

2 cucchiaini di cocco

2 cucchiaini di granella di nocciole

2 cucchiaini di granella di pistacchi

2 cucchiaini di cacao

2 cucchiaini di praline al cioccolato

Per prima cosa preparare la ganache di cioccolato.

Tagliare il cioccolato fondente a scaglie, scaldare la panna in un pentolino e non appena raggiunge il bollore, toglierla dal fuoco e aggiungere le scaglie di cioccolato, mescolando con una frusta fino al completo scioglimento. Trasferire la ganache in una ciotola e lasciarla raffreddare, mescolando di tanto in tanto.



Quando il composto sarà freddo, ma non troppo denso, mescolare con le fruste elettriche per dare maggiore lucidità al cioccolato.



Con l'aiuto di due cucchiaini, prelevare piccole porzioni di impasto e adagiarle su una teglia foderata con carta da forno.



Lasciar riposare in frigo per almeno un'ora.

Nel frattempo preparare le varie coperture in delle ciotoline e distribuire sul tavolo i pirottini di carta.



Non appena l'impasto è rassodato, con le mani bagnate prendere ciascun tartufo, lavorandolo fino ad ottenere una pallina. Rotolare la pallina nella copertura e adagiarla nel pirottino.

Conservare in frigo i tartufini fino al momento di servirli.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)