

Tartufi al cioccolato e Baileys®

circa 30 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Ingredienti:**

200 g di cioccolato fondente
50 g di burro
2 bustine di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
6 c. da tavola di Baileys® (Irish Cream)

Decorazione:

1 busta di Croccante alle nocciole Dr. Oetker
di cacao in polvere

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Preparare: 30 pirottini per praline.

2 Preparare:

Far sciogliere a bagnomaria cioccolato, burro e zucchero vanigliato a fuoco lento continuando a mescolare. Aggiungere il liquore e mescolare. Far raffreddare il composto per ca. 30 minuti.

3 Decorazione:

Indossando guanti monouso, formare 30 palline della grandezza di una nocciola. Passarne 15 nel croccante e spolverarne 15 con il cacao in polvere; posizzarle nei pirottini.

Conservare i tartufi in frigo e gustarli se possibile freschi.