

Tartufi al cioccolato scuro

circa 20 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Composto:**

200 g di cioccolato fondente con 85% di cacao

50 g di burro ammorbidito

1 dl di doppia panna di mulino a vaniglia

Decorazione:

di cacao in polvere

1 Composto:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e lasciarlo raffreddare per ca. 10 minuti. Versare la doppia panna in un recipiente e aggiungere la vaniglia (40 giri di macinino). Incorporare composto di burro e cioccolato e amalgamare delicatamente. **Riporre in frigorifero per ca. 60 minuti.**

Formare dei tartufi (utilizzando eventualmente dei guanti monouso) e riporre nuovamente in frigorifero per **ca. 60 minuti.**

2 Decorazione:

Versare il cacao in polvere in una ciotola e passarvi i tartufi uno a uno. Servire i tartufi freddi.

Consiglio

- Se riposti in una scatola ben chiusa, i tartufi al cioccolato possono conservarsi fino a 1 settimana.