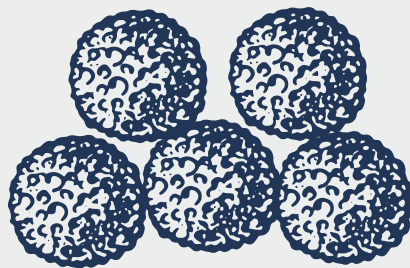


# TARTUFINI DA PAURA





## **INGREDIENTI**

(Dose per 20 tartufi da 25 gr l'uno, circa)

- 65 g di cioccolato al latte
- 125 g di biscotti zuccarelli
- 75 g di granella di nocciole
- 100 g di cioccolato fondente
- cacao in polvere q.b.
- 25 g di burro (possibilmente chiarificato)
- 50 g di zucchero a velo
- 40 g di pasta di nocciole

## **PROCEDIMENTO**

Con un batticarne, dentro ad un canovaccio pulito, riducete i biscotti a granella e raccoglietela in una ciotola. Sciogliete a bagnomaria i cioccolati spezzettati e, a fiamma spenta, incorporate il burro e la pasta di nocciole. Mescolate il tutto con lo zucchero a velo e i biscotti sbriciolati. Trasferite il composto uniforme in frigo, coperto con della pellicola, e fate riposare per 1 h.

Trascorso il tempo necessario, date all'impasto la forma di 20 palline da 25 g ciascuna e fatele rotolare in una ciotola con il cacao in polvere. Mettete i tartufi su un bel vassoio e fateli riposare per 2 h a temperatura ambiente prima di servire.