

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tartufi al cioccolato bianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

250 g di cioccolato bianco
1 dl di panna
1 tuorlo e 1 uovo intero
40 g di burro
150 g di zucchero
4 cucchiai di farina di cocco.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Preparare uno zabaione con il tuorlo, l'uovo intero e lo lo zucchero.



3 Aggiungervi due cucchiai di farina di cocco.



4 Mescolare finchè non si è amalgamato bene.



5 Quindi, aggiungervi la panna non montata.



6 Mescolare ancora, poi aggiungervi il burro fuso e mescolare di nuovo, quindi fondere, a bagno maria, la cioccolata bianca ed incorporarla.



7 Amalgamare il tutto e metterlo in frigorifero per 4-5 ore.



8 Infine, tirarlo fuori e fare a mano delle palline e rotolarle nel cocco rimasto. che ho poi rotolato nel cocco rimasto.

