

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tartufi al rum

di: *Erin Shore*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGO



PER 18 PEZZI

500 g di cioccolato fondente

250 g di burro

450 g di zucchero a velo

170 g di biscotti pavesini

7 cucchiaini di rum

codette di zucchero colorate.

PREPARAZIONE

- 1** In una casseruola mettete il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria fino ad ottenere una crema morbida.



2 Aggiungete il burro.



3 Quando il burro è sciolto aggiungete lo zucchero a velo.



4 Mescolate vigorosamente e togliete il pentolino dal fuoco.

Nel mixer riducete in polvere i pavesini e aggiungeteli al composto di cioccolato.



5 Mettete il preparato in frigorifero per 30 minuti circa, fino a quando si sarà raffreddato per bene.

Aggiungete 7 cucchiaini di rum e amalgamate bene il preparato.

Alla fine si otterrà un impasto cremoso e consistente.



6 Prendete un pochino di impasto e formate delle palline di questa dimensione.



7 Rotolatele nelle codette colorate.



8 Si possono mangiare subito oppure far riposare in frigo per un pò.

