

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tartufini al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 100 g Biscotti OroSaiwa (grattugiati)
- 100 g Mascarpone
- 50 g Burro
- 50 g Cacao in polvere amaro
- 25 g Cacao in polvere dolce
- 1 Rosso d'uovo
- 1 Cucchiaino di Cognac
- Codette di zucchero colorate.

PREPARAZIONE

- 1 Sbriciolare i biscotti e frullarli in un Robot da cucina insieme a tutti gli altri ingredienti e ottenere una pasta morbida ma compatta.

Modellare la pasta con le mani e fare tante palline di circa 2cm di diametro. Tuffarle nelle codette di zucchero colorate. Metterle in un vassoio o nelle cartine da biscotto e far raffreddare in frigo. Servire fresche.

2 Variante: al posto delle codette di zucchero, tuffare le palline nel cacao in polvere.