

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Truffettes del delfinato

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

250 gr cioccolato fondente  
3 cucchiai di caffè  
3 cucchiai di panna da cucina  
50 g di burro  
2 cucchiai di cognac  
2 tuorli  
cacao amaro.

### PREPARAZIONE

**1** Sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il caffè e la panna, senza girare.



**2** Appena sciolto (verificare con una forchetta),



**3** aggiungere il burro ed il cognac.



4 Mescolare con un cucchiaio fino ad ottenere un composto liscio e lucido.



5 Togliere dal bagnomaria ed incorporare i tuorli.



6 Mescolare bene e trasferire la crema in una ciotola che dovrà restare in frigo tutta la notte (o fino a quando il composto non risulterà compatto e facile da lavorare).







**7** Il giorno seguente, con un cucchiaino, prelevarne piccole porzioni e formare delle palline.



**8** Rotolarle nel cacao amaro e inserire i tartufini nei pirottini di carta.



9 Ecco l'interno.

