

# Tartufini vari gusti

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo

---



Per concludere in bellezza una cena, ecco un dolcetto facile e veloce che soddisferà i gusti di tutti. Potete infatti farcire queste curiose palline con la granella di nocciole, con la granella di pistacchio, con il cocco o con il cacao amaro.

## INGREDIENTI:

- 300 gr cioccolato fondente
- 30 gr di rum
- 35 gr di burro
- 125 gr panna fresca
- granella nocciole q. b.
- granella di pistacchio q. b.
- cacao amaro q. b.
- cocco disidratato q. b.

## PROCEDIMENTO:

1. Portate a bollore la panna in un pentolino.
  2. In una ciotola, sminuzzate il cioccolato fondente.
  3. Aggiungete la panna al cioccolato sminuzzato e amalgamate fino ad ottenere una crema abbastanza omogenea.
  4. A questo punto unite il burro morbido e il rum e amalgamate bene.
  5. Lasciate raffreddare in frigo il composto ottenuto.
  6. Dopo una mezz'ora, modellate con le mani delle palline e passatele nelle ciotole dove avrete disposto il cacao amaro, il cocco, la granella di pistacchi e la granella di nocciole.[MORE]
-

