



Un dono 'goloso'

Ecco come realizzare dei gustosissimi 'tartufi di cioccolato', un regalo sicuramente gradito per una serata da assaporare fino in fondo...



Occorrente:

- gr 200 di cioccolato fondente
- gr 150 di cioccolato al latte
- gr 60 di granella di nocciole tostate
- 3 cucchiaini di panna
- gr 20 di burro
- marzapane già pronto

Tempo: 1 ora

Difficoltà: media

- 1** Prendi il marzapane già pronto, dividilo in pezzettini e crea delle palline della stessa dimensione, queste palline andranno a formare il cuore del cioccolatino.
- 2** Fondi il burro in una casseruola, unisci il cioccolato al latte e toglilo dal fuoco mescolando fino a quando sarà sciolto. Aggiungilo quindi la panna e le nocciole.
- 3** Lascia solidificare un po' il composto, dividilo in palle, appiattiscile e avvolgile attorno alle palline di marzapane, falle rotolare tra le mani per lisciarle la superficie.
- 4** Riponi le palline in frigo per rassodarle, immergile infine nel cioccolato fondente fuso per tre volte, lasciandole asciugare ogni volta prima di immergerle nuovamente.