

Tartufi natalizi



Ingredienti (20–25 tartufi)

200 gr biscotti secchi senza glutine #

100 gr cioccolato fondente #

80 gr burro morbido senza lattosio

3 cucchiai cacao amaro #

3 cucchiai zucchero

3–4 cucchiai latte senza lattosio

Cocco grattugiato o altro cacao per la finitura

Procedimento

Trita finemente i biscotti. Sciogli il cioccolato fondente con il latte a bagnomaria. In una ciotola unisci: biscotti tritati, burro morbido, cacao, zucchero e il cioccolato sciolto. Aggiungi il resto del latte poco alla volta finché l'impasto risulta morbido ma modellabile. Preleva piccole porzioni e crea delle palline con le mani. Passale nel cacao amaro o nel cocco. Metti in frigo per 30 minuti prima di servirli.

Ricetta originale di Chef Simone Buzzi