

Ingredienti

125g di cioccolato fondente

1 noce di burro

30g di rhum

50g di farina di cocco

70g di zucchero a velo

50g di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

Cacao amaro

Preparazione

Sciogliere a bagnomaria cioccolato fondente e burro, nel frattempo sbriciolare i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte ed unire 50g di farina di cocco e 50g di zucchero a velo, mescolare.

Aggiungere alla miscela di biscotti, farina di cocco e zucchero il cioccolato sciolto ed il rhum, impastare a mano fino ad ottenere un impasto uniforme, dividere in due parti.

Formare delle palline della dimensione desiderata e rotolare metà nello zucchero a velo rimasto e l’altra metà nel cacao amaro.

Conservare in frigo.

http://blog.giallozafferano.it/dolceesalatodop/tartufi-al-cioccolato/