

Ingredienti

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

1/4 l di crema di latte

200g di cioccolato metà fondente, metà al latte

4 cucchiai di marmellata di fichi o un altra a vostra scelta

50ml di latte + q.b per spruzzare i biscotti

Buccia di arancia biologica

Cacao

Preparazione

Per prima cosa preparate la crema di latte sostituendo la buccia di limone con quella di arancia e aumentando l’amido di 10g.

Procedete come da ricetta e lasciate raffreddare la crema.

Sbriciolate i biscotti McVitie’s Original Digestive, spruzzate con poco latte e grattugiata la buccia di mezza arancia, aggiungete la marmellata che avete scelto poco alla volta ed impastate. Dovete ottenere un impasto sodo ma malleabile.

Con l’impasto ottenuto formate 20 palline che appiattirete con le mani, mettendo al centro mezzo cucchiaino di crema di latte ben fredda.

Richiudete la pallina e proseguite con le altre.

Una volta che avete terminato, mettete le palline nel congelatore. In un tegamino versate il cioccolato e il latte e fatelo

sciogliere a bagnomaria.

Quando è sciolto, tirate le palline dal congelatore e passatele nel cioccolato fuso, ricopritele completamente e fatele roteare nel cacao che nel frattempo avrete setacciato con un colino sul piatto. Metteteli dentro i pirottini di carta e servite.

Se i tartufi non sono destinati ai bambini, potete aggiungere un po di passito o rhum.

http://blog.giallozafferano.it/imieigolosipasticci/2014/01/tartufi-alla-crema-ricoperti-al-cacao.html