

Ingredienti

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

1 tuorlo d’uovo

50g di cacao amaro

50g di zucchero a velo

100g di burro

1dl di latte

300g di cioccolato fondente (si può usare anche 100g di cioccolato fondente al 70%, 100g di cioccolato fondente al 55% e 100g di cioccolato al latte)

Preparazione

Tritare finemente i biscotti McVitie’s Original Digestive, metterli in una ciotola e unire il tuorlo, il cacao, lo zucchero a velo, il burro ammorbidito tagliato a pezzetti ed infine incorporare il latte, versandolo a filo e mescolare energicamente con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto omogeneo.

Mettere il composto in frigo per qualche ora per farlo solidificare, dopodiché riprenderlo e, dopo aver leggermente inumidito il palmo della mano, prelevare piccole porzioni di impasto e arrotolarle tra i palmi per formare delle palline e posizionarle ben distanziate su una teglia rivestita con carta da forno.

Una volta ottenute tutte le palline mettere la teglia nel congelatore.

Intanto, fondere il cioccolato a bagnomaria.

Riprendere i tartufi dal congelatore e aiutandosi con una forchetta passarli uno per uno nel

cioccolato che, per effetto del freddo, si solidificherà presto, quindi far cadere subito l’eccesso prima di rimettere i tartufini sulla teglia.

A questo punto, i tartufini vanno in frigo fino a qualche minuto prima di servirli.

Sono davvero deliziosissimi.

http://dolcideemuffin.blogspot.it/2013/06/tartufi-cioccocroccanti.html