

Ingredienti

100g cioccolato fondente

100g burro

100g di zucchero

1 uovo

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

3-4 cucchiai di rum

Cacao amaro q.b.

Preparazione

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e lasciare intiepidire.

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradualmente lo zucchero, l’uovo, il rum ed il cioccolato sciolto,unire infine i biscotti tritati grossolanamente.

Formare i tartufini negli appositi stampi e lasciar riposare in frigo per tre ore, passateli nel cacao amaro e sistemateli nei pirottini di carta piccoli.

Prima di servirli vi consiglio di lasciarli a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.

http://wwwlasemplicitaincucinadisabella.blogspot.it/2012/11/tartufini-golosini.html