



Bimby: Tartufi al rum - [Visualizza sul sito](#)
di manu99

150 gr di cioccolato fondente
50 gr di biscotti secchi(oro saiwa o plasmon)
50 gr di zucchero
2 cucchiaini di rum
75 gr di burro a temperatura ambiente
cacao amaro x passarvi dentro i tartufi q.b.

PROCEDIMENTO

tritare i biscotti vel 5 a 8, poi turbo, dopo togliere i biscotti dal boccale e metterli da parte. Poi inserire nel boccale il cioccolato a pezzi e tritare 10 secondi vel turbo. Poi inserire il burro e lo zucchero e lavorare tutto x 3 minuti a 70° vel 4. Aggiungere poi il rum e i biscotti e fare amalgamare il tutto x 20 secondi vel 4. Poi togliere il composto dal boccale e riporlo x 30 minuti in frigo, dopo, prendere il composto dal frigo e formare delle sfere che poi passerete nel cacao amaro disponetele nei pirottini e riponete nuovamente in frigo x un'altra oretta, o fino al momento di servirli!!

di Spider.

eCucinando.it