



Tartufi alle nocciole - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

dolci natalizi - cioccolato bianco - fondente - tartufi - nocciole - piccole dolcezze

(da La fucina culinaria di Rita e con una variante mia)

Ingredienti per i tartufi al fondente:

125g di cioccolato fondente  
75g di panna fresca  
40g di zucchero semolato  
35g di nocciole tostate e tritate  
1 cucchiaio di rum  
cacao amaro q.b

Ingredienti per i tartufi al cioccolato bianco:

125 gr. di cioccolato bianco  
75 gr. di panna fresca  
niente zucchero  
50 gr.di nocciole tostate e tritate  
1 cucchiaio di rum  
zucchero a velo q.b

Procedimento:

In un pentolino portare ad ebollizione la panna,togliere dal fuoco ed aggiungere il cioccolato fondente finemente tritato,lo zucchero ed il rum.Far sciogliere gli ingredienti ed amalgamare,  
*(io ho messo tutto in un contenitore , senza tagliare il cioccolato e passato al MO)*  
unire infine le nocciole e mescolare.

Versare in un contenitore e porre in frigo per almeno 1 giorno. *( ho messo quello che avevo passato al MO, non appena la crema è stata ben fredda)*

Formare,poi,i piccoli tartufi,rotolarli nel cacao e porli nei pirottini.

Quelli bianchi arrotolati nello zucchero a velo.

Il numero dei tartufi varia, a seconda della grandezza.



[Vai alla discussione sul forum](#)