



Bimby: Leonardo, Michelangelo - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti

200 gr di cioccolato bianco, 15 gr burro, 1 cucchiaio di latte, 1 pacco di wafer alla vaniglia
farina di cocco grattugiata q.b., mandorle intere sgusciate o nocciole q.b. per farcire i tartufi

Procedimento

Inserire nel boccale i wafer e sminuzzarli per 15/20 sec. vel 8. Togliere e mettere da parte.
Inserire nel boccale pulito il cioccolato a pezzi con il cucchiaio di latte e il burro 10 sec. da vel 1 a vel 8,
farlo sciogliere quindi per 6 min. 37Å° vel 3/4.

Aggiungere al cioccolato fuso i wafer polverizzati e amalgamare il tutto per 30 sec. vel. 4. Mettere il
composto granuloso ottenuto in frigo per circa 1 ora.

Versate in un piattino della farina di cocco, togliete l'impasto dal frigo e con l'aiuto di un cucchiaino
formate delle palline ed inseritevi al centro una mandorla o una nocciola, passate le palline nella farina di
cocco e inseritele nei pirottini.

Teneteli in frigo fino al momento di servirli

[immagine non più disponibile].

eCucinando.it