

Tartufi misti al rum

- Ingredienti:(20 pezzi)
- 150 gr. di cioccolato fondente
- 100 gr. di burro
- 2 cucchiaini rasi di zucchero
- 1 cucchiaio abbondante di rum
- 1 tuorlo di uova grandi
- 30 gr. di cacao
- 20 gr. di cocco secco
- 20 gr. di codette di cioccolato
- 25 gr. di granella di nocciole

Fate ammorbidire il burro a pezzetti in una ciotola, aggiungetevi lo zucchero e lavoratelo con un cucchiaio di legno finché si sarà formata una crema gonfia. Fate sciogliere in una casseruola a bagnomaria il cioccolato a pezzi con 2 cucchiaini di acqua, mescolando con una frusta. Fate intiepidire il cioccolato fuso poi aggiungetelo alla crema di burro, poco alla volta, mescolando con la frusta elettrica. Unite i tuorli e il rum, poi fate consolidare il composto almeno 30 minuti in frigorifero. Estraiete poi la ciotola, cospargetevi le mani con il cacao, prelevate un cucchiaino abbondante di composto e formate una pallina. Preparate 20 palline rotolandole tra i palmi delle mani cosparsi di cacao. Disponete il cacao, il cocco, la granella di nocciole e codette su 4 piatti piani. Passate 5 palline nel cacao, 5 nella granella di nocciole, 5 rivestitele con il cocco e 5 rotolatele nelle codette di cioccolato. Lasciate consolidare i tartufi poi disponeteli in pirottini bianchi.