



RICETTA 18^ CLASSIFICATA

Tartufini al cioccolato con pane di segale - di ANTENORI Lucia

URL del blog <https://www.quellalucinanelcucina.it/>

Account social:

facebook <https://www.facebook.com/quellalucinanelcucina/>

instagram https://www.instagram.com/lucia_antenori/

twitter <https://twitter.com/LAntenori>

Permalink alla ricetta <https://www.quellalucinanelcucina.it/tartufini-al-cioccolato-con-pane-di-segale/>





Ingredienti per una trentina di tartufini

150 g di latte

50 g di pan ner secco (pane di segale)

100 g cioccolato fondente 60%

100 g di cioccolato bianco

1 cucchiaio di rum

100 g di noci sminuzzate

100 g circa di biscotti sminuzzati (senza uova)

Cacao amaro q. b.

Procedimento

Spezzettare il pane secco e metterlo in una casseruola con il latte. A fuoco lento far cuocere il pane finché si sarà completamente disfatto e il latte sarà evaporato.

Frullare con un minipimer ad immersione o in un frullatore, fino ad ottenere una crema molto densa. Aggiungere il cioccolato fondente sminuzzato e farlo sciogliere a fiamma bassa, spegnere il gas ed aggiungere il cioccolato bianco. Mescolare energicamente finché anche il cioccolato bianco si sarà completamente sciolto.

Lasciare raffreddare il tutto ed aggiungere il rum, mescolare e lasciare raffreddare per bene in frigo. Quando il composto si sarà ben raffreddato, aggiungere i biscottini e le noci sminuzzate grossolanamente.

Mescolare il tutto, formare delle palline nel palmo delle mani e rotolarle nel cacao.

Conservare i tartufi al cioccolato di pane di segale in frigo prima di servirli.



LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA
Contest 2018

