



Caffè con tartufini al cacao

Questi piccoli tartufi al cacao sono veramente molto semplici da realizzare, non richiedono cottura e non necessitano di una grandissima

preparazione, ma più di ogni cosa sono delle piccole e morbide delizie che si sciolgono in bocca. Sono dei dolcetti che si possono servire

durante una pausa caffè o in sostituzione del dolce dopo una buona cena. Provate anche a immergere i tartufini in una tazzina di caffè bollente, i vostri ospiti rimarranno piacevolmente stupiti.

Ingredienti per circa 30 tartufini

250 gr di mascarpone, 12 biscotti secchi (tipo Oro Saiwa), 100 grammi di cacao amaro in polvere, 10 cucchiari rasi di zucchero semolato, 3 cucchiari di passito.

Preparazione

In una ciotola mescolare il mascarpone con lo zucchero e con i biscotti, che avrete prima tritato molto finemente. Versarvi il passito e infine unire circa 70 grammi di ca-

cao e amalgamare con molta cura fino a ottenere un composto omogeneo. Dovrete raggiungere una consistenza compatta, se la miscela si presentasse troppo morbida (come una crema), metterla in frigorifero per almeno 15 minuti.

Formare, quindi, delle palline del diametro di un paio di centimetri e rotolarle sul cacao. È consigliabile non lavorare troppo il composto, altrimenti si potrebbe squagliare sotto le vostre mani.

Porre i mini tartufi nei pirottini di carta e conservarli in frigorifero fino al momento di servirli.

Al momento di offrire il caffè (meglio se non zuccherato) tuffare dentro ogni tazzina un mini tartufo. ■