Tartufi al cioccolato bianco e maraschino

Pubblicato: 24-04-2014 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 100 gr. biscotti secchi
- 100 gr. cioccolato bianco
- 100 gr. panna fresca
- 60 gr. zucchero a velo
- ½ bicchierino di maraschino
- cacao

Preparazione:

Fare a pezzi il cioccolato e farlo sciogliere in un pentolino assieme alla panna.

Unire i biscotti tritati, il liquore e lo zucchero a velo.

Amalgamare il tutto e metterlo in frigo a rassodare per venti minuti circa.

Formare delle palline grosse come una noce e passarle nel cacao.

Disporre i tartufi nei pirottini di carta e conservarli in frigo fino al momento di servire.