TARTUFI PRUGNE E CIOCCOLATO



Chef: Monica Copetti

Menù Ingredients

1 confezione Prugne allo sciroppo - AF1

Ingredients

50 g. Cioccolato bianco

100 g. Cacao amaro

200 g. Cioccolato fondente

Method

Sgocciolare le prugne e privarle del nocciolo. Tagliarle grossolanamente a coltello e lasciare sgocciolare. Nel frattempo sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, aggiungere le prugne tritate e lasciare riposare in frigorifero almeno 1 ora. Riprendere l'impasto e formare le palline rotolandole una ad una nel cacao e disponendole su pirottini di carta. Tenere in frigorifero fino al momento del servizio. Decorare con scaglie di cioccolato bianco.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)