# TARTUFI PRUGNE E CIOCCOLATO



**Chef:** Monica Copetti

## Ingrédients Menù

1 confezione Prugne allo sciroppo - AF1

## Ingrédients

50 g. Cioccolato bianco

100 g. Cacao amaro

200 g. Cioccolato fondente

## Préparation

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**
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)