

TARTUFI PRUGNE E CIOCCOLATO



Chef: Monica Copetti

Procedimento

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.

Ingredienti Menù

1 confezione Prugne allo sciroppo - AF1

Ingredienti

50 g. Cioccolato bianco

100 g. Cacao amaro

200 g. Cioccolato fondente