



CHEF IN  
CAMICIA



## Tartufini al torrone

### > INGREDIENTI

**Ingredienti per 18 tartufini**

**Tempo di preparazione: 20 minuti**

**+ raffreddamento in frigorifero**

**Difficoltà: Molto facile**

- Cioccolato fondente, 250 g;
- Torrone morbido alle mandorle con mirtilli rossi Deluxe, 100 g;
- Granella di pistacchi, 60 g;
- Granella di nocciole, 60 g;
- Panna, 125 g;
- Burro, 10 g.

### > PREPARAZIONE

- Tritare grossolanamente il cioccolato fondente, quindi fonderlo a bagnomaria insieme al burro;
- Aggiungere il torrone tagliato a pezzi piccoli e la panna leggermente scaldata;
- Amalgamare bene il composto, quindi lasciare raffreddare completamente in frigorifero, per circa 1-2 ore;
- Formare delle palline con il composto al torrone, quindi passarle nella granella di pistacchi e di mandorle;
- Lasciare riposare in frigorifero fino al momento del servizio.

