

TARTUFI DI CIOCCOLATA

Ingredienti:

- 250g. di cioccolato di copertura,
- tre cucchiainate di zucchero in polvere,
- 100g. di burro,
- un pò di essenza di vaniglia,
- due uova freschissime,
- polvere di cacao.

Fate sciogliere a leggero calore 250g. di cioccolato di copertura, insieme a tre cucchiainate di zucchero in polvere e 100g. di burro finissimo da tavola.

Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire; unitevi allora un pò di essenza di vaniglia e due tuorli d'uovo freschissimi, lavorando bene con il mestolino di legno.

Quando la pasta sarà fredda, formatene delle palline che passerete poi tra le dita per dare loro una forma irregolare e arrotolerete nella polvere di cacao, prima di mettere ogni tartufo nella sua scodellina di carta.