

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Tartufi al caffè con le mandorle

Strawberry · Thursday, July 14th, 2011

**Ingredienti:**(8 persone)

- 300gr cioccolato fondente
- 120gr burro
- 200gr mandorle
- 4 tazzine caffè
- 80gr zucchero a velo
- cacao amaro

### Preparazione:

In una ciotola amalgamate il burro sciolto insieme allo zucchero a velo e mettetelo a riposare per 20 minuti in frigo. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria, aggiungete il caffè, trasferiteli in un pentolino a fuoco lento e lentamente aggiungete il burro, lasciate riposare in frigo per altri 20 minuti. Togliete il composto dal frigo e lavoratelo con una paletta di legno, fino ad ottenere una crema densa. Spolverate un piano di lavoro con il cacao e con le mani formate delle palline grandi come delle noci, passateli nel cacao e adagiate sopra ogni pallina una mandorla. Trasferite le palline su di un vassoio e lasciate riposare in frigo per 10 minuti prima di servire.

This entry was posted on Thursday, July 14th, 2011 at 6:10 pm and is filed under [Dolci, Italiane, Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.