

Ricetta dei tartufi al cioccolato, pronti in pochi minuti e senza cottura

Autore: Redazione

Data: 20 Maggio 2020



La **ricetta** dei **tartufi al cioccolato** è perfetta per quelle occasioni in cui volete gustare un [dolce delizioso](#) in [poco tempo](#). Si preparano con **cioccolato fondente** e cioccolato al latte, insieme alla [panna](#).

Il bello di questi dolcetti è che potete **guarnirli** come preferite, dando via libera alla vostra creatività. Potete usare granella di nocciole o granella di **pistacchi**, ad esempio.

Come fare i tartufi al cioccolato

Ingredienti

- 150 g di cioccolato fondente
- 100 g di cioccolato al latte

- 150 ml di panna fresca
- cacao amaro (o granella di pistacchi, di mandorle, di pistacchio, etc...)

Procedimento

1. Per fare i tartufi al cioccolato, tritate finemente il cioccolato fondente e quello al latte.
2. Mettete la panna in un pentolino e portate quasi a bollore.
3. Togliete la panna dal fuoco e aggiungete il cioccolato.
4. Mescolate con una frusta per ottenere una crema omogenea e senza grumi.
5. Versate la ganache in una ciotola e fate freddare.
6. Mescolate con forza con le fruste, prima che diventi solida.
7. A questo punto, prelevate delle palline e poggiatele su un vassoio ricoperto di carta da forno.
8. Mettete i tartufi al cioccolato in frigo.
9. Guarniteli, passandoli nella polvere di cacao o utilizzando ciò che preferite.
10. Conservate in frigo fino a quando non li servirete.

Buon appetito!

[Foto David Legget](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ricetta-dei-tartufi-al-cioccolato-pronti-in-pochi-minuti-e-senza-cottura/>

Generato il 19/04/2025