

Tartufini al tiramisù dal cuore goloso

INGREDIENTI:

300 gr di mascarpone,

200 gr di savoiardi,

40 gr di zucchero a velo,

20 gr di caffè,

crema alla nocciola qb,

cacao amaro qb.

Tritare finemente i savoiardi e metterli in una ciotola.

Unire ai biscotti il mascarpone, lo zucchero e il caffè e mescolare bene fino a rendere il composto omogeneo.

Coprire la ciotola con la pellicola e riporla in frigo perché rassodi almeno per 30 minuti.

Trascorso il tempo prendere il composto formare una pallina schiacciarla e mettere al centro un po' di crema di nocciole richiudere l'impasto intorno alla crema di nocciole appallottolare per bene e rotolare nel cacao amaro.

Riporre i tartufini nei pirottini e mettere in frigo fino al momento di servire.