

Tartufi al Cioccolato Bianco con Biscoff®

6 passaggi
15 porzioni

Deliziosi tartufi al cioccolato bianco con un irresistibile tocco Biscoff: una piccola golosità perfetta per rendere ancora più speciali le occasioni delle feste.

Ingredienti

32 biscotti Biscoff (220 g)
40 g di formaggio cremoso a temperatura ambiente
20 g di crema spalmabile Biscoff
2 cucchiai di latte
250 g di cioccolato bianco (tritato in pezzi della stessa dimensione oppure in gocce)

Per la decorazione:

1/2 cucchiaio di crema spalmabile Biscoff

Preparazione

1. Inserire i biscotti Biscoff in un mixer e frullarli fino a ottenere una consistenza fine e sabbiosa. Tenere da parte 1 cucchiaio di granella Biscoff per la decorazione.
2. Aggiungere il formaggio cremoso e la crema spalmabile Biscoff ai biscotti tritati e mescolare. Incorporare gradualmente il latte, un cucchiaio alla volta, fino a ottenere un impasto compatto.
3. Trasferire il composto in una ciotola e riporre in frigorifero per 30 minuti.
4. Rivestire una teglia con carta forno.
5. Prelevare l’impasto ben freddo e formare delle palline. Disporle sulla teglia e riporle nuovamente in frigorifero per altri 10 minuti.
6. Sciogliere e temperare il cioccolato bianco. Immergere le palline nel cioccolato fuso e riposizionarle sulla teglia. Decorare con crema spalmabile Biscoff fusa e completare con la restante granella Biscoff.