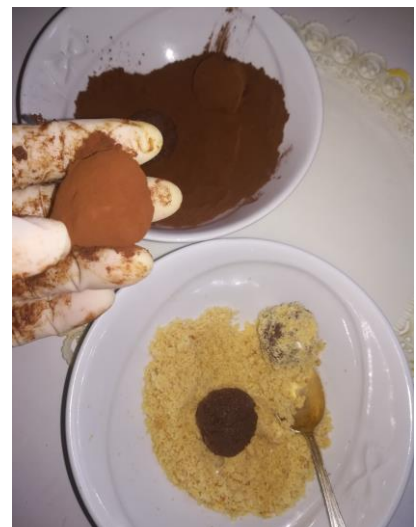


## Come utilizzare il cioccolato delle Uova di Pasqua per una ricetta golosa TARTUFI AL CIOCCOLATO

Aggiungere 50 g. di nocciole tritate alla cioccolata fusa amalgamando bene il tutto. Fare raffreddare in frigo fino a farla diventare una pasta densa malleabile (2 ore)



Si prende un cucchiaino di composto e si lavora con le mani facendone una pallina. (Si consiglia l'uso di guanti.) Una parte delle palline vengono rotolate nel cacao e l'altra parte rotolate nei restanti 20 g. di nocciole tritate



Si possono infilzare in bastoncini o presentarli ognuno nel proprio pirottino

