

DOLCI

# Tartufini di Caprino

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

## Ingredienti (per 30 tartufini)

### Caprino Cademartori

160 gr

### Biscotti

180 gr

### Cacao amaro

50 gr

### Zucchero di canna a velo

50 gr

### Caffè amaro

1/2 tazza

### Granella di pistacchi

50 gr

### Latte

2 cucchiari

## Descrizione

Per preparare i tartufini polverizzate i biscotti in un mixer.

Prelevate due cucchiari della polvere ottenuta e mettetela da parte.

In una terrina lavorate i biscotti polverizzati con il Caprino Cademartori, 1/3 del cacao amaro, lo zucchero, 1/2 tazza di caffè amaro e 2 cucchiari di latte.

Mescolate bene fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto, riponete in frigo per circa 30 minuti.

Una volta rassodato l'impasto, formate delle palline con le mani e passatele nella granella di pistacchi, nel cacao amaro o nella polvere di biscotti.

Ripetete il procedimento fino alla fine dell'impasto e poi riponete in frigo per 1 ora.

Servite i vostri tartufini di caprino freddi o a temperatura ambiente.