


Tartufini fantasia

circa 10 porzioni

   media up to 20 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Preparato per Budino da zuccherare gusto Cioccolato
3 cucchiaini di zucchero
400 ml latte
100 g burro
100 g biscotti al cacao sbriciolati finemente

Per decorare:

cocco grattugiato
granella di nocciole
granella di pistacchi
codette arcobaleno

Preparare il budino aggiungendovi il burro.

Unire al budino cotto i biscotti sbriciolati, lasciare intiepidire e porre in frigorifero per almeno 2 ore.

Con l'aiuto di un cucchiaino prendere dei pezzi di budino delle dimensioni di una ciliegia, lavorarli tra i palmi delle mani formando delle palline.

Passare le palline nelle decorazioni e disporle in pirottini di carta.

Tenere in frigorifero fino al momento di servire.

*Il consiglio del Pasticciere:

Per fare aderire le decorazioni è opportuno passare la pallina appena formata in una ciotola contenente le decorazioni, l'umidità della pallina farà aderire bene le decorazioni.