

# L'INGREDIENTE DI OTTOBRE: ZENZERO CANDITO

Baule Volante 35G € 1.30

Fresco, pungente e dolcissimo. Lo zenzero candito è l'ingrediente che ti darà la giusta carica per ripartire dopo l'estate!



## TARTUFI DI CIOCCOLATO AL PEPERONCINO, CANNELLA E ZENZERO CANDITO

Ingredienti per circa 21 tartufi: 160 g di cioccolato fondente spezzettato, 40 g di burro, 50 ml di panna liquida, un tuorlo, 3 pizzichi di peperoncino, cannella in polvere e zenzero candito da tritare, 30 g di cacao amaro, 30 g di cocco grattugiato disidratato, 40 g di zucchero a velo, 2 cucchiari di zucchero semolato, un cucchiaino di Brandy.

In un tegamino scaldare burro e panna a fuoco dolce sino a quando il burro sarà fuso ma senza portarlo ad ebollizione.

Unite, una volta tolto il pentolino dal fuoco, il cioccolato spezzettato, coprite e aspettate che il cioccolato si sia sciolto.

Mescolate di tanto in tanto con un cucchiaio di legno sino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Rimettete il tegamino sul fuoco dolce e incorporatevi il tuorlo d'uovo sempre continuando a mescolare sino a quando il cioccolato non si sarà addensato.

Dividete quindi il composto in 3 ciotole; incorporate e mescolate nella prima il peperoncino, nella seconda la cannella e nella terza lo zenzero tritato.

Disponete i tre composti su tre piatti piani e metteteli in frigorifero per circa un'ora a raffreddare.

Un volta solidificati ricavate dai tre composti di cioccolato 21 palline, utilizzando le mani cosparse di cacao, spolverizzate quelle allo zenzero con lo zucchero a velo, quelle al peperoncino con il cacao e quelle alla cannella con il cocco, ricoprendole per bene.

Tenetele in freezer sino al momento di servirle.