

I Tartufi cocco e Nutella sono dei dolcini veloci e non richiedono cottura. Sono delle piccole palline preparate con cocco disidratato e latte condensato, con una copertura di crema alla nocciola, tipo Nutella, e cocco. Sono perfetti per un buffet dolce oppure per concludere in dolcezza un pranzo o una cena tra amici.

Ingredienti per circa 15 tartufini:

170 gr di latte condensato (un tubetto)

200 gr di farina di cocco o cocco disidratato + 50 gr circa per la copertura

Crema di Nocciole, tipo Nutella q.b.

Preparazione:

1 Versate in una ciotola il latte condensato e a poco a poco il cocco. Impastate con le mani fino ad ottenere un impasto compatto, perfetto da poter modellare con le mani.

2 Formate con questo impasto al cocco tante palline. Devono essere un po' piu' grandi di una nocciolina.

3 Versate in una ciotola qualche cucchiaio abbondante di Nutella. Se la crema risultasse troppo soda, riscaldatela qualche secondo (5 sec) al microonde o a bagno maria. Dovrete ottenere una consistenza cremosa ma fluida.

4 Affondate ogni pallina nella crema di Nocciole, facendola aderire bene su tutta la superficie.

5 Adesso, trasferite le palline preparate, in un'altra ciotola in cui avrete versato la restante farina di cocco. Fate aderire il cocco su tutta la superficie di Nutella.

5 Conservate i tartufi cocco e Nutella in frigo per almeno 60 minuti e dopo servite.

