

TARTUFINI TIRAMISÙ

Non è Natale senza tartufini!

*Oggi vi presento questi **tartufini tiramisù***

*Morbide **praline al mascarpone** che si sciolgono in bocca.*

*Ho aggiunto un bel cuore di Nutella, per renderli più golosi, ma tanto a Natale non badiamo alle calorie, quindi possiamo osare. Una **ricetta jolly, senza cottura** e last minute per ogni evenienza, per ogni tipo di buffet, per ogni occasione speciale come compleanni e ricorrenze! Unico problema, sono una dipendenza, uno richiama l'altro e dovrete farne inevitabilmente doppia dose.*



Ingredienti per circa 12 tartufini tiramisù

250 gr di mascarpone

90 gr di biscotti tritati finemente o savoiardi

40-50 gr di zucchero a velo

(a secondo di quanto li preferite dolci)

30-40 ml di caffè leggermente zuccherato

Nutella q.b. (sostituibile con crema spalmabile al cioccolato preferita)

cacao amaro q.b.

Preparazione:

1. Tritate i biscotti in un mixer, se non avete un mixer con un bicchiere, l'importante che siano fini.
2. In una ciotola aggiungete il mascarpone, unite lo zucchero e mescolate. Aggiungete il caffè ed i biscotti man mano impastando molto dipende da come li avete tritati, mescolate fino ad ottenere un composto morbido ma compatto.
3. Trasferite in frigorifero per circa 10 minuti.
4. Trascorso il tempo necessario, aprite il palmo della mano, prendere un poco di impasto schiacciate leggermente ed aggiungete un piccolo cucchiaino di Nutella. Coprite con un poco di impasto e formate una palline.
5. Procedete in questo modo per tutti i tartufini. Passate ogni tartufino nel cacao amaro e poi mettete i tartufini tiramisù in frigorifero a riposare. Trascorso il tempo necessario sono pronti per essere gustati!
6. Conservate in frigorifero fino al momento di servirli

Consigli:

Potete personalizzare questa ricetta come preferite, se siete allergici alle uova basterà usare dei biscotti senza uova.

Potete sostituire il mascarpone con ricotta se preferite.