

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Datteri ripieni dolci

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [20 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



I **datteri ripieni dolci** sono dei piccoli gioielli di pasticceria, una **ricetta** facilissima per creare dei **dolci finger food** che conquistano al primo morso. Sono i **dolcetti di Natale** perfetti da servire a fine pasto, con il caffè, o da aggiungere a un vassoio di dolci per le feste. La loro eleganza li rende ideali da affiancare a preparazioni scenografiche come gli [Spiedini Grinch](#) o i simpatici [Melted Snowman Cookies](#). Appartengono alla famiglia dei dolcetti golosi "uno tira l'altro", proprio come i [tartufi di castagne](#), i [Bon bon di castagne](#) o i colorati [Cake pops al cioccolato](#). Sono una valida alternativa alle [Barrette di Natale al cioccolato](#) e, se ami il contrasto dolce-salato, non puoi perderti la

## INGREDIENTI PER 20 DATTERI RIPIENI

### DOLCI

DATTERI MEDJOUL consiglio la qualità

Medjool, grandi e morbidi - 20

MASCARPONE 100 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 100 gr

ZUCCHERO A VELO 20 gr

RUM 20 gr

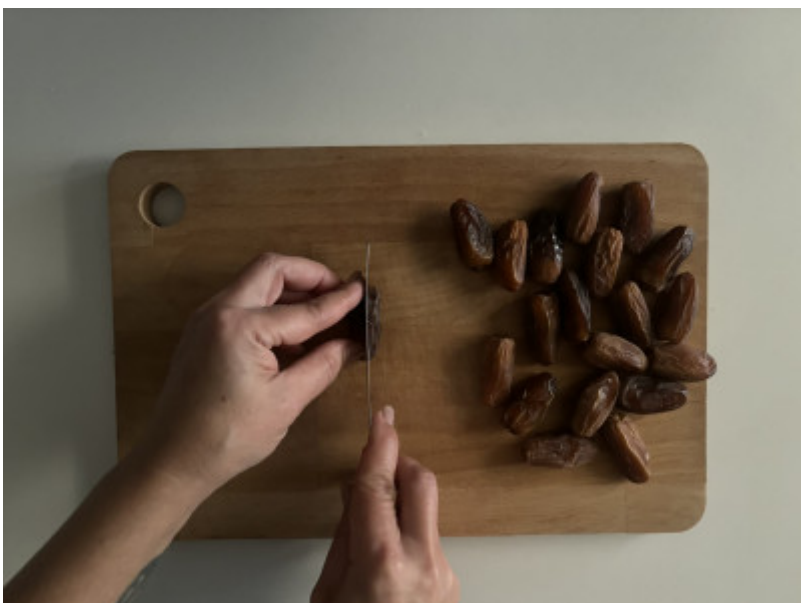
GHERIGLI DI NOCI 10

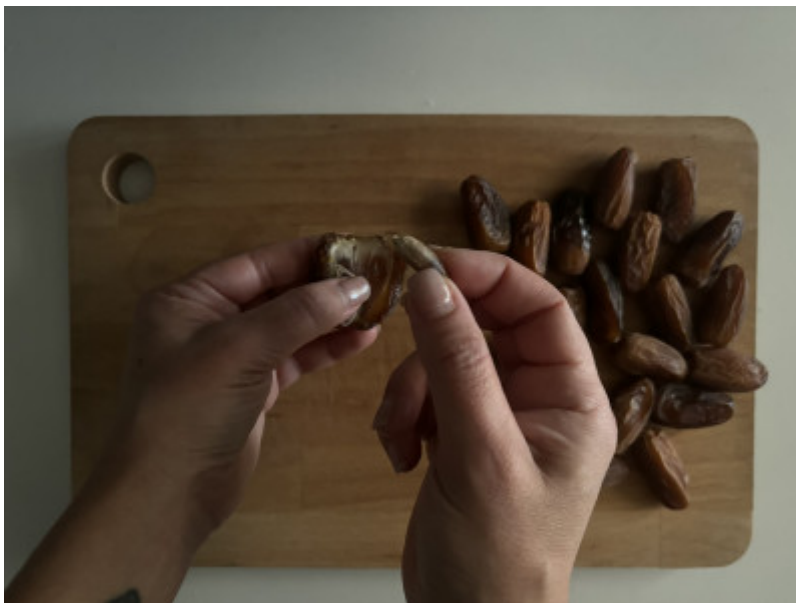
MANDORLE 10

CACAO AMARO IN POLVERE per  
decorare -

## COME SI FANNO I DATTERI RIPIENI DOLCI

- 1 Se i datteri sono attaccati al rametto, staccali delicatamente. Con un coltellino affilato, incidi ogni dattero per il lungo su un solo lato. Aprilo delicatamente "a libro" (senza separare le due metà) ed estrai il nocciolo interno. Ora hai lo spazio perfetto per la farcitura.





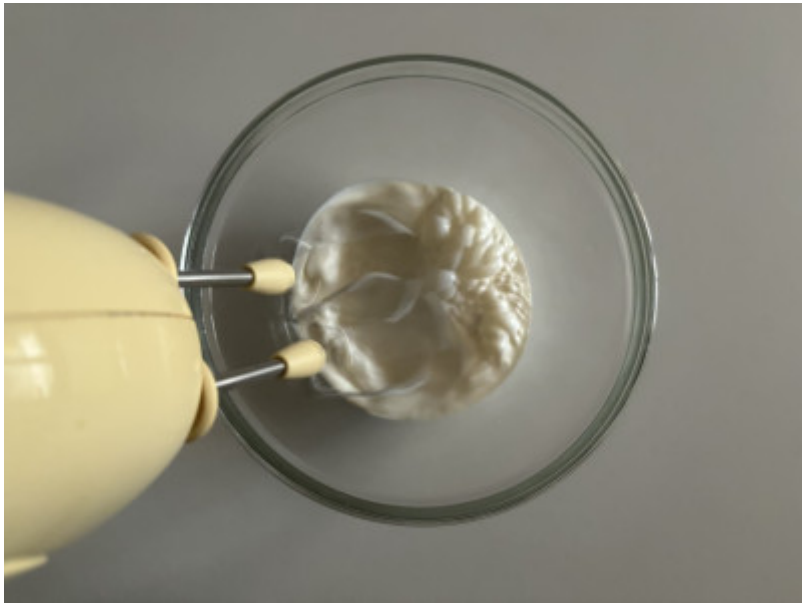
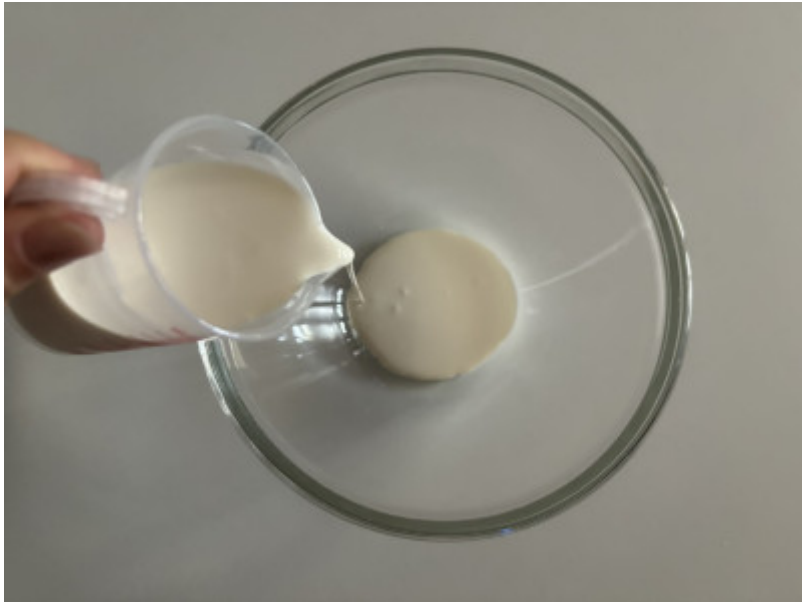
**2** In una ciotola versa il mascarpone, lo zucchero a velo e il rum. Mescola con una frusta a mano o un cucchiaio fino ad ottenere una crema liscia e senza grumi.





**3** In un'altra ciotola ben fredda, monta la panna fresca con le fruste elettriche. Deve essere

"a neve ferma", cioè ben soda e compatta



- 4 Aggiungi la panna montata al composto di mascarpone. Mescola delicatamente con una spatola, facendo movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la panna. La crema deve risultare soffice e spumosa.





Trasferisci la crema in una sac-à-poche (tasca da pasticciare) con bocchetta liscia o a stella. Se non ce l'hai, puoi usare due cucchiaini.

Spremi un generoso ciuffo di crema all'interno di ogni dattero aperto.

**Tocco croccante:** Su metà dei datteri adagia un gheriglio di noce, sull'altra metà una mandorla intera (o alterna come preferisci). Premi leggermente per farle aderire alla crema.

**Finitura:** Spolvera tutti i datteri con un velo di cacao amaro in polvere. Disponili su un bel vassoio.

Puoi servirli subito, ma se li lasci riposare in frigorifero per 30 minuti la crema si assesterà e saranno ancora più buoni e freschi!







## IDEE ALTERNATIVE

**Versione senza lattosio:** Sostituisci il mascarpone e la panna fresca con le loro alternative vegetali o senza lattosio (es. mascarpone e panna di soia).

**Versione light:** Per una versione più leggera, sostituisci il mascarpone con della ricotta vaccina light, ben scolata e setacciata, e diminuisci la quantità di zucchero.

**L'idea vegana:** Utilizza un "formaggio" spalmabile vegano a base di anacardi o soia al posto del mascarpone e una panna vegetale da montare. Ometti il rum se non sei sicuro della sua origine.

**L'idea wow:** Dopo averli farciti, intingi metà dattero nel cioccolato fondente fuso e poi passalo nella granella di pistacchi. L'effetto sarà ancora più elegante e goloso.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Trucco per una riuscita sicura:** Il segreto è la consistenza della crema. Lavora il mascarpone con lo

zucchero fino a renderlo liscio e poi incorpora la panna montata con delicatezza, dal basso verso l'alto, per non smontare il composto. L'uso di una sac à poche renderà il ripieno più facile e pulito.

**Lo sfizio in più:** Aromatizza la crema al mascarpone! Aggiungi la scorza grattugiata di un'arancia non trattata o un cucchiaino di caffè solubile per un gusto che ricorda il tiramisù.

**L'idea per i bambini:** Prepara una versione per loro senza rum. Puoi arricchire la crema con delle gocce di cioccolato e farli divertire a decorare i datteri con codette colorate.

**Idea antispreco:** Se ti avanza della [crema al mascarpone](#), è perfetta per farcire dei [bignè](#), per accompagnare una fetta di [pandoro](#) o [panettone](#), o semplicemente da servire in una coppetta con una spolverata di cacao.

## COME CONSERVARE I DATTERI RIPIENI DOLCI

I datteri dolci ripieni si conservano in frigorifero, in un contenitore ermetico, per un massimo di due giorni. Sono ancora più buoni se lasciati riposare qualche ora in frigo prima di essere serviti.