

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Palline al cocco con Nutella

---

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

DOSI PER: [10 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



In estate, col caldo che fa, **non hai sicuramente voglia di accendere forno e fornelli**, per questo anche oggi ti parlerò di un [dolce](#) golosissimo: **le palline al cocco con Nutella** sono il nostro [dolce senza cottura](#) preferito! Se segui la nostra ricetta con passo passo fotografico, non abbiamo dubbi che ben presto diventerà anche una delle tue ricette preferite. Comode da cucinare in anticipo, facili da assemblare, cucinale ogni volta che hai voglia di una coccola dolce.

**La Nutella è la tua droga?** Prova anche questi dessert:

[Rotolo senza cottura alla Nutella](#)

[Sfogliatine alla Nutella](#)

[Sbriciolata Nutella e pistacchio](#)

[Krapfen alla Nutella](#)

[Crostata alla Nutella cremosa](#)

## INGREDIENTI

MASCARPONE 250 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 80 gr

FARINA DI COCCO + q.b. - 80 gr

MARTINI BIANCO 1 cucchiaio da tavola

NUTELLA

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le palline al cocco con Nutella, versa in una ciotola il mascarpone, aggiungi lo zucchero e mescola, devi ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungi la farina di cocco.





**2** Il cucchiaino di martini bianco e continua a mescolare, deve risultare un impasto morbido,

che non si sbricioli quando si formano le palline. Adesso con un cucchiaino prendi l'impasto e forma delle palline con le mani, schiaccia le palline con il dorso del cucchiaino.





- 3 Prendi un cucchiaino di nutella e posizionala al centro di ogni pallina schiacciata, richiudi l'impasto su se stesso con l'aiuto delle mani e fai rotolare ogni pallina così formata sulla farina di cocco. Sistema le palline al cocco con Nutella su un piatto da portata e trasferiscile in frigo per almeno un'ora a rassodare, servile ben fredde.





## CONSERVAZIONE

Conserva le palline al cocco con Nutella in frigo per non più di 2 giorni.

## SE NON TRI PIACE LA NUTELLA...

Oltre alla Nutella, puoi riempire le Palline di Cocco con diversi altre ingredienti altrettanto golosi. Ecco alcune idee:

**Marmellata:** utilizza la tua marmellata preferita, come quella di fragole, albicocche o lamponi, per un cuore fruttato e dolce.

**Crema al cioccolato:** oltre alla Nutella, puoi optare per una crema al cioccolato fondente o bianco per delle palline in look bianco totale.

**Crema di nocciole:** puoi scegliere una crema di nocciole artigianale o di altre marche disponibili sul mercato.

**Crema di pistacchio:** per un tocco di originalità, prova a riempire le palline con una crema di pistacchio, perfetta per gli amanti della cucina gourmet

**Caramello:** aggiungi un tocco dolce e appiccicoso alle palline con un cuore al caramello, in una visione elaborata puoi anche mescolare caramello e Nutella.

**Ganache al cioccolato:** realizza una ganache al cioccolato fondente o al cioccolato bianco e utilizzala per farcire le palline di cocco.

**Frutta fresca:** scegli la tua frutta preferita, come fragole, lamponi o pezzi di mango, e mettila al centro delle palline per un'opzione più fresca e fruttata.

**Mousse di frutta:** prepara una mousse leggera e ariosa con la tua frutta preferita e utilizzala come riempimento per le palline.

Queste sono solo alcune delle molte idee possibili. Lascia libera la tua creatività in cucina e

sperimenta con diversi ripieni per creare delle Palline di Cocco ancora più gustose e sorprendenti!