

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tartufini cocco e ricotta

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Cerchi un dessert veloce e senza cottura? I **tartufini cocco e ricotta** sono la soluzione perfetta: una consistenza iper-cremosa che si scioglie in bocca, ideali da tenere sempre pronti in frigorifero. Se ami questi sapori freschi, prova i classici [Dolcetti ricotta e cocco](#).

Per variare e portare in tavola qualcosa di speciale, lasciati tentare da un goloso [Rotolo al tiramisù classico](#) o da una deliziosissima [Mousse di ricotta e cioccolato](#). I più piccoli di casa impazziranno per la fantastica [Torta pan di stelle](#) e per le velocissime [Palline al cocco con Nutella](#).

In estate, rinfrescati con le [Barrette gelato yogurt e mango](#), mentre per le feste invernali porta in tavola i suggestivi [Tartufini palle di neve](#). Pochi e semplici ingredienti e il tuo nuovo dolce preferito è servito!

INGREDIENTI PER I TARTUFINI COCCO E RICOTTA

RICOTTA VACCINA 250 gr
FARINA DI COCCO 150 gr
ZUCCHERO A VELO 80 gr
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè
NOCCIOLE TOSTATE opzionale - 16

PREPARA I TARTUFINI COCCO E RICOTTA

1 Metti la ricotta in una ciotola capiente dopo averla scolata perfettamente dal suo siero e lavorala velocemente con una forchetta per renderla cremosa.

Aggiungi lo zucchero a velo setacciato e l'estratto di vaniglia, mescolando a fondo fino a ottenere un composto liscio e privo di grumi.

Unisci la farina di cocco poco alla volta, incorporandola completamente all'impasto finché non risulterà sodo, compatto e facilmente modellabile con le mani.

2 Preleva una piccola porzione di impasto, schiaccia leggermente sul palmo della mano e posiziona al centro una nocciola tostata se desideri l'effetto sorpresa crunch.

Arrotola il composto tra le mani fino a formare una pallina liscia della dimensione di una noce.

Passa il dolcetto in un piattino riempito con altra farina di cocco, facendolo rotolare bene per rivestire l'intera superficie in modo uniforme.

Disponi i tartufini su un vassoio e lasciali riposare in frigorifero per almeno 30 minuti prima di servirli, così che acquistino la perfetta consistenza strutturata.

IDEE ALTERNATIVE

Senza lattosio: Ti basterà sostituire i 250 g di ricotta vaccina con una variante delattosata per ottenere un dolcetto perfettamente digeribile per chi ha intolleranze.

Senza glutine: Questa ricetta è naturalmente priva di glutine grazie all'impiego esclusivo di 150 g di farina di cocco. Assicurati soltanto che gli 80 g di zucchero a velo e l'estratto di vaniglia riportino la spiga sbarrata in etichetta.

Idea WOW: Invece di rotolare i tartufini nella farina di cocco, immergili nel cioccolato fondente fuso e lasciali rassodare su una gratella. Avranno un guscio croccante che contrasta meravigliosamente con il ripieno morbido.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Il segreto assoluto per non ritrovarsi con un impasto appiccicoso è assicurarsi che la ricotta sia sgocciolata perfettamente dal suo siero. Un composto liscio e privo di grumi unito alla farina di cocco poco alla volta garantirà la giusta consistenza.

Lo sfizio in più: Per un meraviglioso effetto sorpresa "crunch", posiziona al centro di ogni porzione di impasto, schiacciata leggermente sul palmo della mano, una delle 16 nocciole tostate intere prima di arrotolarla.

L'idea per i bambini: Sostituisci parte dello zucchero a velo con un cucchiaino di cacao zuccherato, oppure aggiungi delle minuscole gocce di cioccolato direttamente nell'impasto sodo e compatto.

Idea antispreco: Hai del pan di spagna avanzato o dei biscotti secchi sbriciolati in fondo al pacchetto?

Tritali finemente e uniscili all'impasto per dare più corpo ai tartufini, diminuendo in proporzione la quantità di farina di cocco.

COME SI CONSERVANO

Questi dolcetti necessitano di riposare in frigorifero per almeno 30 minuti prima di essere serviti. Puoi conservarli in frigorifero, disposti all'interno di un contenitore a chiusura ermetica,

per un massimo di 2-3 giorni. Se preferisci, possono essere anche congelati per mantenerli freschi fino a un mese.