

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Tartufini palle di neve

DOSI PER: 20 pezzi    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 5 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile

NOTE: + 2-3 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



I **tartufini palle di neve** sono dei piccoli capolavori di pasticceria casalinga che conquistano per la loro incredibile morbidezza e il **profumo inconfondibile di cocco**. Si tratta di una preparazione estremamente versatile, ideale da servire come piccola pasticceria a fine pasto o come coccola pomeridiana. La base viene lavorata velocemente per formare delle sfere candide che ricordano proprio la neve fresca.

Per creare un vassoio di dolci variegato, puoi accostarli alle classiche [palline al cocco con Nutella](#) o servirli dopo un pranzo domenicale a base di [lasagne alla bolognese](#). Se ami i sapori freschi,

prova ad alternarli a questi [tartufi al cioccolato](#) o accompagnandoli con un ottimo [tequila sunrise](#). Preparare i tartufini palle di neve è semplicissimo e non richiede l'uso del forno, il che li rende la soluzione salvavita quando hai poco tempo ma non vuoi rinunciare a un tocco di classe.

## INGREDIENTI PER I TARTUFINI PALLE DI NEVE

CIOCCOLATO BIANCO 200 gr  
PANNA FRESCA LIQUIDA 100 ml  
FARINA DI COCCO  
MANDORLE PELATE 20

## PREPARAZIONE

- 1 Per iniziare, se stai usando una tavoletta, trita il cioccolato bianco con il coltello. Mettilo in una ciotola capiente e resistente al calore. Più piccoli sono i pezzi, più facilmente si scioglieranno. Versa la panna fresca nel pentolino e mettila sul fuoco a fiamma dolce. Fai attenzione: devi scaldarla finché non sfiora appena il bollore (vedrai delle piccole bollicine ai bordi), ma non deve bollire vigorosamente. Togli subito la panna dal fuoco e versala direttamente sopra il cioccolato tritato nella ciotola. Aspetta un minuto per far ammorbidire il cioccolato con il calore. Ora, inizia a mescolare energicamente con la frusta o la spatola. Continua finché non otterrai una crema (ganache) perfettamente liscia, lucida e priva di grumi. Lascia intiepidire il composto a temperatura ambiente, poi copri la ciotola con della pellicola trasparente e mettila in frigorifero. Questa è la parte più importante: il composto deve riposare per almeno 2 o 3 ore. Deve indurirsi abbastanza da diventare modellabile con le mani, simile alla consistenza della plastilina.



**2** Una volta che la ganache è ben soda, prepara un piatto fondo con il cocco rapé. Con l'aiuto di un cucchiaino, preleva una piccola porzione di impasto (grande circa come una noce). Se hai deciso di usare le mandorle, inseriscine una al centro e richiudi l'impasto intorno ad essa. Lavora velocemente la porzione tra i palmi delle mani per formare una pallina sferica. Il calore delle mani tenderà a sciogliere il cioccolato, quindi sii rapido! Tuffa subito la pallina nel cocco rapé e falla rotolare finché non sarà completamente ricoperta dalla "neve" bianca. Adagia i tartufi finiti su un vassoio o, per una presentazione più carina, dentro dei pirottini di carta colorati. Conservali in frigorifero fino al momento di servirli. Ti consiglio di tirarli fuori 5-10 minuti prima di gustarli per apprezzarne al meglio la cremosità.



## IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che l'eventuale cioccolato sia certificato gluten-free.

Versione senza lattosio: sostituisci la panna con la ricotta o il mascarpone senza lattosio o con un formaggio spalmabile vegetale ben sodo.

Versione light: utilizza della ricotta vaccina freschissima ben sgocciolata e dolcifica con della stevia o del miele d'acacia.

L'idea vegetariana/vegana: crea una base di anacardi ammollati e frullati con latte di cocco denso (la parte solida della lattina) e sciroppo d'acero.

L'idea WOW: inserisci un pezzo di cioccolato al centro di ogni dolcetto per un effetto sorpresa.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per ottenere delle sfere perfette senza che il composto si attacchi alle dita, inumidisci leggermente le mani con acqua o liquore, oppure lascia riposare i tuoi tartufini palle di neve in frigorifero per almeno 30 minuti prima di modellarli.

Lo sfizio in più: aggiungi della scorza di limone o lime grattugiata finemente all'impasto per una nota agrumata che bilancia la dolcezza del cocco.

L'idea per i bambini: passa i tartufini in zuccherini colorati o argentati invece del cocco per

trasformarli in "palle magiche".

Idea antispreco: se hai dei rimasugli di pandoro, panettone o biscotti secchi, non buttarli! Tritali finemente e usali per dare corpo all'impasto dei tartufini.

## CONSERVAZIONE

I tartufini palle di neve si conservano in frigorifero per 2-3 giorni all'interno di un contenitore ermetico. Se li prepari con largo anticipo, puoi anche congelarli e lasciarli scongelare in frigo un paio d'ore prima di servirli: manterranno perfettamente la loro consistenza.