

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tartufi bianchi simil-raffaello

di: *danis*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

- 200 g di cioccolato bianca
- 1 goccio di latte
- un pacco di wafer alla vaniglia
- farina di cocco grattugiato
- 1 manciata di mandorle.

## PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere in un pentolino la cioccolato bianca (si può decidere se scioglierla a bagno maria, oppure in un pentolino con un po' di latte a fuoco bassissimo e girando in continuazione fino a quando non si è sciolta) con qualche fiocco di burro.

In una ciotola a parte, sminuzzare finemente i wafer alla vaniglia.

Appena si è intiepidito, aggiungere il cioccolato fuso ai wafer e iniziare a girare per

amalgamare il tutto.

Risulterà un impasto un po' granuloso ma che poi si ammorbiderà.

Mettere in frigo a rapprendere per un'oretta.

Versare la farina di cocco in un piatto, aiutarsi con un cucchiaino a fare delle palline ed ad inserirvi al centro mezza mandorla. Rotolare le palline nel cocco e sistemarle nei pirottini di carta. Rimettere in frigo fino al momento di servire.

