



DOLCETTI E CR?PES

Tartufi al cacao e cocco senza burro senza uova (Vegan)



1 VASSOIO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

420K

NOTE

30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

400 g di Tofu

6 cucchiaini di Cacao amaro

100 g di Cocco grattugiato

100 g di Farina di mandorle

200 g di Zucchero semolato

80 ml di Latte di cocco

Cocco in scaglie (per guarnire)

Preparazione

- Schiacciate il tofu con una forchetta in una ciotola, aggiungete lo zucchero, il cacao setacciato e il latte.
- Frullate gli ingredienti con il frullatore a immersione amalgamandoli bene tra di loro; aggiungete le scaglie di cocco, la farina di mandorle e mescolate, questa volta con un cucchiaino di legno.
- Formate con le mani inumidite delle palline poco più grandi di una noce e passatele uniformemente nelle scaglie di cocco, trasferitele su un piatto e fatele rapprendere in frigorifero almeno 30 minuti.
- Trascorso il tempo indicato, sistemate i tartufini in pirottini di carta e servite.

I consigli di Rosi

- Potete sostituire il latte di cocco con il latte di soia alla vaniglia.