

Tartufi al Cocco



Procedimento

Ammorbidite la ricotta mescolandola con una forchetta. Incorporate pian piano tutti gli ingredienti. (Lasciatevi 15gr. di farina di cocco per la "panatura" finale). Amalgamate molto bene... anche con le mani se necessario.

Formate delle palline da immergere nella farina di cocco rimasta. Fate rassodare in frigo per un paio di ore. Servite fredde.

Ingredienti per 4:

- 125gr. di Farina di Cocco
- 100gr. di Ricotta
- 2 cucchiari di Zucchero
- 2 cucchiari di Archemes
- 1/2 quadrato di cioccolato Fondente

Note e Suggerimenti

Per una versione Total White, potete sostituire il cioccolato Fondente con il cioccolato Bianco e l'Archemes con il latte