

Tartufini al cocco e amarena di Halloween!

Dolcetto o scherzetto? Ma no, non ti vogliamo spaventare! Non siamo streghe, ma fate buone che prendono un ricordo sentimentale così così e lo trasformano in qualcosa di nuovo. La nostra bacchetta magica è un cucchiaino di legno, gli ingredienti delle pozioni, farina, uova, pasta, cioccolato, verdure...

In vista di **Halloween** ti vogliamo suggerire una ricetta facile e dolce che ti farà fare un figurone, i **tartufini al cocco e amarena!** La ricetta è nel nostro libro e accompagna la storia di Clara. Se la curiosità ti sta travolgendo, non devi fare altro che comprare una copia! I link per l'acquisto sono in fondo.



Tartufini al cocco con cuore di amarena

Ingredienti per circa 20 tartufini

- 160 gr. di formaggio spalmabile
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di cacao amaro
- una manciata di cereali da colazione
- 50 gr. di cioccolato fondente
- amarene sciroppate
- farina di cocco q.b.
- latte q.b.
- alchermes (facoltativo)

Tempo: 30 minuti

Difficoltà: Facile

Procedimento



In una terrina amalgama il formaggio spalmabile con lo zucchero di canna e il cacao amaro.

Ammorbidisci il composto con un goccio di latte se dovesse sembrarti troppo solido.
Aggiungi poi i cereali tritati e il cioccolato fondente. Forma delle palline e metti al centro un'amarena sciroppata.
Rotola ogni tartufino nella farina di cocco. Se vuoi colorarli di rosa, aggiungi al cocco qualche goccia di alchermes.
Dolcetto o scherzetto? Non abbiamo dubbi: dolcetto! :D



PUOI ACQUISTARE IL LIBRO A QUESTI LINK:]

Alzati e Cucina su Amazon.it

Alzati e cucina su Ibs

Alzati e Cucina su LaFeltrinelli

Alzati e Cucina su Libreriauniversitaria.it

Alzati e Cucina su Hoepli.it

Alzati e Cucina su Mondadori Store

Alzati e Cucina su Unilibro.it

Alzati e Cucina su Ebay

Alzati e Cucina su Libreria Bortoloso

We Want You (col libro) !



Francesca e Luciana sbarcano in libreria!

Se non ci segui ancora, questo è il momento di farlo. Per comunicare con noi, farci domande, mandare complimenti, insulti, storie che sul nostro blog e sul nostro libro secondo te starebbero benissimo allora scrivici su alzatiecucina@gmail.com.

Poi alzati e metti un like alla nostra pagina [Facebook](#) e se ti va, seguici anche sul nostro profilo [Instagram](#). Ci trovi anche su [Twitter](#)

e [Pinterest!](#)

Segui il **cupcake** con il cuore per condividere ricette, storie e per parlare con noi, ti aspettiamo! ?