



# Tartufini Al Cacao Con Salsa Ai Lamponi

Non ho mai capito se venga prima il dolce o la frutta, ma insieme sono un'ottima alternativa

## Ingredienti

### Per 12 Tartufini

150 gr di datteri

30 gr di granella di nocciole

2 cucchiaini di olio di cocco

1 cucchiaino di miele

2-3 cucchiaini di cacao

Polvere di cocco

Una manciata di lamponi

Qualche goccia di sciroppo d'acero o miele





## Preparazione

Mettete in ammollo i datteri per 10-15 minuti. Quando saranno morbidi, scolateli bene e frullateli insieme all'olio di cocco, al miele e al cacao. Incorporate adesso la granella di nocciole e aggiungete altro cacao.

Vi ho indicato solo qualche cucchiaino, ma starà a voi stabilire quanto aggiungerne. Il cacao in questo caso è come fosse una farina, quindi se vedete che avete bisogno di più consistenza ne metterete dell'altro.

Se non riuscite a formare la pallina, unite un poco alla volta altro miele che farà da collante; quindi se doveste avere un impasto troppo farinoso, bricioloso, aiutatevi con il miele.

Formate le vostre palline e fatele rapprendere in frigo. Dopo circa 5-10 minuti prelevate i tartufini dal frigo e passatene metà nel cacao in polvere, metà nella polvere di cocco.

Riponete in frigo e tirate fuori solo al momento di servirli.

Per la salsina frullate insieme i lamponi con lo sciroppo d'acero (se preferite potete sostituirlo con il miele), e servitela insieme alle palline.

## Nota

Trattandosi di un dolce da conservare prevalentemente in frigo, potete prepararlo tranquillamente qualche giorno prima, conservando i tartufini in un contenitore in frigo.

