



TARTUFI VEGANI AL CIOCCOLATO FONDENTE

(vegan, senza glutine)

100 gr di cioccolato fondente
50 ml di latte vegetale che preferite
1 cucchiaio abbondante di burro di nocciole
1 cucchiaino di olio di cocco
1 cucchiaino di cacao amaro
1 cucchiaio di zucchero di canna integrale
farina di cocco o zucchero o cacao o granella di nocciole come copertura

Sciogliete il cioccolato a bagno maria, aggiungete tutti gli altri ingredienti e mettete a far rassodare in frigo, poi formate le palline e passatele nella farina di cocco.

Il burro di nocciole non è altro che nocciole tritate fino a ridurle in pasta, lo si trova nei negozi bio e contiene un unico ingrediente, le nocciole. Lo si può sostituire con tahina, burro di mandorle, burro di arachidi, sempre bio e sempre ad un unico ingrediente.

L'olio di cocco (che si chiama anche burro di cocco quando col freddo si rassoda ma son la stessa cosa) lo si trova nei negozi bio.

Si conservano parecchi giorni, se si fanno in estate meglio tenerli in frigo.

*

<http://www.stellapederzoli.it/tartufi-vegani-al-cioccolato-fondente/>