

## Tartufi di castagne

Al posto del cocco ci starebbero molto bene anche delle nocciole tritate.  
Ci andava anche il rum ma io non l'avevo. L'ho un po' semplificata ma erano buonissimi.

250gr. di castagne bollite (con alloro e sale) e schiacciate  
3 cucchiaini di cacao amaro (io ho usato l'alce nero bio fairtrade)  
50 gr. di zucchero a velo (io ho usato normale zucchero di canna chiaro)  
50 gr. di latte (io ho usato l'acqua erano buoni lo stesso)  
cocco rapè (farina di cocco) per la copertura

Mescolare cacao latte e castagne, lavorare bene e cuocere alcuni minuti in un padellino, fare delle palline e passarle nel cocco rapè.

