



Dolcetti al cocco con Nutella®



A Natale via libera al fingerfood

Un tartufo è raro e delizioso proprio come questi dolcetti alla Nutella®: piccole sfere raffinate di cocco con un cuore morbido. Dimenticate piatti e forchette per il dessert: bastano le dita. Delicate delizie natalizie da mordere? Sì grazie!

Ingredienti

- 1 uovo
- 50 g di zucchero semolato
- 150 g di farina di cocco
- 160 g di Nutella®





Step 1

- Riscaldare il forno a 170 °C e posizionare la griglia del forno a media altezza.
- Sbattere l'uovo con lo zucchero e 90 g di farina di cocco
- Formare 20 piccole palline della grandezza di una noce (10 g ciascuna) e metterle su una teglia foderata con carta da forno
- Infornatele per circa 4 minuti, quindi toglietele dal forno e lasciatele raffreddare sulla teglia (per circa 10 minuti)



Step 2

- Tagliate attentamente ogni sfera a metà con un piccolo coltello
- Premete leggermente il pollice al centro di ogni metà sfera per formare un piccolo buco
- Usando una tasca per dolci con beccuccio piccolo (circa 2 mm), riempiete ogni sfera con 3 g di Nutella®, chiudete e premete le due metà insieme nella mano



Step 3

- Ammorbite a bagnomaria 100 g di Nutella® in una piccola terrina
- Con 2 forchette, immergete ciascun dolcetto nella Nutella® e sistemati su un piatto foderato con carta da forno.
- Conservate in frigo per 30 minuti e quindi passate i dolcetti nella restante farina di cocco.
- Decorate con la restante Nutella®

