

I cioccolatini con le nocciole



di LUCA GUASTINI –

VITERBO – I cioccolatini con le nocciole o tartufini, come spesso vengono chiamati, sono dei dolcetti molto apprezzati e facili da preparare. Sono molto facili da fare e non c'è bisogno di accendere il forno. Nella nostra zona, che è terra di nocciole, si preparano fundamentalmente quelli a base di nocciola e cacao. Oggi oltre alla ricetta classica prepareremo anche la versione al caffè e al cocco.

Cioccolatini alla nocciola

Ingredienti

200 g di nocciole

200 g di zucchero

un cucchiaino di cacao amaro

un cucchiaino di caffè solubile

un bicchierino di liquore (rum, brandy, whiskey...)

Procedimento

Tostare le nocciole per togliere la pellicina esterna, tritarle finemente e unire al cacao, il caffè e lo zucchero. Versare il tutto in un tegame, mettere il liquore e amalgamare bene, quindi mettere sul fuoco e far asciugare il composto a fuoco basso fino a che mescolando l'impasto non si staccherà dal fondo. Togliere dal fuoco e fare intiepidire prima di formare delle palline che possono essere lasciate in purezza

oppure rotolate nello zucchero prima di metterle negli appositi di pirottini.

Ciocolatini al caffè

Ingredienti

250 g di biscotti secchi (meglio se al cacao)

150g di cioccolato fondente

2 tazzine di caffè

50 g di nocciole tritate

30 g di burro

cacao

amaro per la copertura

Procedimento

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria unire il caffè e la noce di burro. Amalgamare bene e unire lo zucchero e le nocciole tritate. Continuando ad amalgamare e aggiungere al composto anche i biscotti tritati. Mescolare a lungo fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto. Appena tiepido, formare le palline e passarle nel cacao amaro quindi metterle nei pirottini.

Ciocolatini al cocco

ingredienti

150 g di cioccolato bianco

150 g di biscotti wafer alla vaniglia o savoiardi

100 g di panna liquida

50 g di granella di nocciole

20 nocciole intere

Farina di cocco per l'esterno

Procedimento

Mettere la panna in un tegame e scaldare quindi unire il cioccolato bianco tritato e far sciogliere sempre mescolando. Far freddare completamente. Prima di aggiungere i biscotti tritati alla granella di nocciole. Amalgamare bene e quindi formare delle palline e mettere al centro di ognuna una nocciola tostata. Passare poi ogni pallina nella farina di cocco facendola aderire bene e mettere nei pirottini.