



# Le ricette di bandapm.it

Dolci

## Tartufi al cacao

### **Ingredienti**

170 grammi di semolino di frumento, 1 litro di latte, 3 cucchiaini di miele, 50 grammi di mandorle, 50 grammi di uvetta, 50 grammi di cacao amaro in polvere, un pizzico di sale.

### **Preparazione**

Riscalda il latte e, quando inizia a bollire, fai una "polentina" un po' consistente con il semolino, aggiungi l'uvetta e un pizzico di sale. Cuoci mescolando per circa 15 minuti a fuoco molto leggero (per realizzare questa parte della ricetta fatti aiutare da un adulto). Spegni il fuoco e lascia intiepidire. Aggiungi il miele e le mandorle tritate grossolanamente. Lavora ancora l'impasto per amalgamare bene tutto. Raccogli una cucchiainata di impasto e con il palmo della mano bagnato in acqua fredda forma delle palline di forma regolare. Passa ora ogni pallina nella polvere di cacao. Inserisci ogni tartufo in uno stampino di carta per dolci e, prima di mangiarli, mettili per qualche ora in frigorifero.

### **Tempo di preparazione**

circa 60 minuti

### **Difficoltà**

Facile