

TARTUFINI DI MASCARPONE CON CUORE CROCCANTE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Mascarpone

INGREDIENTI

- 250g [Mascarpone Granterre](#)
- 80g wafer alla vaniglia
- 60g cocco rapé
- 25g zucchero a velo
- 15g zucchero semolato
- 30g acqua
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 1 limone
- 24 nocciole tostate
- q.b. cocco rapé, cacao amaro, granella pistacchi, granella nocciole

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

TEMPO: 50 MINUTI

DIFFICOLTA': 1

In una padella antiaderente versare le nocciole tostate, lo zucchero semolato e l'acqua.

Cuocere a fiamma alta roteando la padella fino a che non è evaporata l'acqua e lo zucchero si sia caramellizzato (circa 5 minuti).

Versare le nocciole su un foglio di carta forno e distanziare, lasciare raffreddare.

Intanto in un mixer mettere i wafer alla vaniglia e macinare finemente, versare in una ciotola, unire cocco rapé, zucchero a velo, Mascarpone, estratto di vaniglia e la buccia grattugiata di 1 limone.

Mescolare fino a che il composto non sia omogeneo e mettere in frigo coperto con pellicola per 30 minuti.

Una volta rassodato dividere l'impasto in 24 palline, spingere al centro di ogni pallina una nocciola caramellata e roteare con i palmi delle mani per compattare.

Dividere i tartufini in 4 gruppi e passarne ognuno in una granella diversa e nel cacao.

Posizionare i tartufini nei pirottini e servire.