

Tartufini al mascarpone e nutella

Ingredienti per circa 15 tartufini

.250 g di mascarpone

.150 g di nutella (o cioccolato fondente)

.100 g di biscotti sbriciolati

.2 cucchiari di zucchero a velo

.per la copertura: palline colorate, codette di cioccolato, granella di nocciole, cocco in polvere, cacao amaro...

Procedimento

Mescolate in una ciotola il mascarpone, con la nutella ammorbidita nel forno a microonde o in un pentolino.

Aggiungetevi i biscotti sbriciolati, scegliendo quelli che preferiscono i vostri bambini. Miscelate per bene e ponete la ciotola in frigorifero almeno 2 ore, coperta dalla pellicola.

Trascorso il tempo necessario, estraete la ciotola dal frigorifero, create tante palline con il composto e passatele nelle varie coperture.

Riponeteli ancora in frigorifero, fino al momento di servirli o riporli nella calza, rivestiti di carta argentata. Poneteli nella calza poco prima di darla ai vostri bambini.

La cucina dei balocchi