

ENOGASTRONOMIA

Tartufi al cacao

di **Niva Florio – Foodblogger e Copywriter**

I **tartufi al cacao** sono dei piccoli dolcetti da gustare a fine pasto, durante un caffè con le amiche o per regalarsi una piccola coccola. Sono davvero semplici da preparare e **non hanno bisogno di cottura**. Vi basteranno un po' di cacao, di zucchero e di formaggio et voilà, il gioco è fatto.

I tartufi sono un dolce perfetto da **preparare in compagnia dei vostri bambini**. Si divertiranno tantissimo a lavorare il cacao e a ricoprire i dolcetti con gli zuccherini colorati. Vediamo insieme come preparare i tartufini e con cosa abbinarli, senza dimenticare di scoprire qualche curiosità sul cacao.

Ingredienti per i tartufi al cacao

Per circa 20 tartufi:

- 25 g di cacao amaro;
- 50 g di zucchero a velo;
- 50 g di formaggio cremoso;
- 50 g di nocciole tritate;
- codette di zucchero o cacao amaro per la copertura.

Procedimento

Per preparare i tartufi al cacao:

1. Mettete il formaggio, le nocciole tritate, lo zucchero a velo e il cacao in una ciotola.
2. Mescolate finché tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.
3. Prendete delle piccole porzioni di impasto e con i palmi della mano fate delle palline.
4. Spargete le codette di zucchero o il cacao su un piatto e ricoprite le palline.
5. Mettete i tartufi negli stampini di carta.
6. Lasciate risposare in frigo una mezz'ora prima di servire.

Curiosità sul cacao

Il cacao è **una pianta di cui vengono lavorati i semi** per ottenere la polvere di cacao che tutti noi conosciamo. Possiamo usarla per farne tavolette di cioccolato, una cioccolata in tazza o dei gustosi dolci.

Questa pianta cresceva spontaneamente in Sud America già in epoca precolombiana. Furono i Maya e gli Aztechi a intuire le qualità di questa pianta e iniziarono a coltivarla. Avevano capito come poter trattare le fave di cacao e preparavano **bevande al cacao amare** e spesso speziate e pungenti.

Fu Cristoforo Colombo a portare in Europa il cacao, ma le bevande sudamericane non incontravano i gusti degli europei e all'inizio il cacao non ebbe un gran successo. Fu soltanto dopo, all'epoca di Cortes, che gli europei che vivevano in Messico iniziarono ad **aggiungere lo zucchero** al cacao e così, nel vecchio continente, divenne una moda aristocratica.

Con cosa abbinare questo dolce

I tartufi al cacao sono molto gradevoli se gustati con un **vino passito**, anche se l'abbinamento più classico con questo dolce è certamente quello con il **rum**, sia scuro che bianco. Se lo gradite, potete anche aggiungere un po' di rum all'impasto dei dolcetti.

Perché però non provare qualche accoppiata più insolita e altrettanto vincente? Se amate i distillati assaggiate i tartufi al cacao un bicchierino di **grappa**. Se invece preferite qualcosa di leggero, sorseggiate una tazza di **tè verde** o di **caffè** caldo insieme a questi dolcetti.

Potete trovare altre ricette [qui](#)

