

CREMA DI CIOCCOLATO, NOCCIOLE E TOFU (preparazione da dessert e pralinati freschi)

Ingredienti

- 100 g di tofu ticinese
- 100 g di cioccolato 70%
- 100 g latte di riso
- 60 g nocciole tostate e sminuzzate
- 50 g zucchero di canna
- liquore a piacere (preferibilmente Rum, Kirsch o Maraschino.)
- 20 g crema nocciole .

Preparazione

- frullare tutti gli ingredienti in un frullatore a boccale, fino ad ottenere una massa cremosa e omogenea.

Osservazioni:

La massa se raffreddata in frigorifero può essere usata anche per delle praline. Formare delle palline e immergerle nel cioccolato, oppure girarle nel cacao, o mandorle macinate o scaglette di cocco tostate.
Conservare in frigorifero e consumare entro 4 o 5 giorni.

Ricette di Roberto Venghi, . altre ricette su www.tigusto.ch