



Palline al Cocco Vegan

Ingredienti

250 gr di tofu al naturale

100 gr zucchero

6 cucchiaini di cacao amaro

4 cucchiaini di cocco rapé (più altro per la copertura)

80 ml latte di soia

Le palline al cocco sono un dolce fresco e veloce da fare. In questa versione, il tofu sostituisce la ricotta, ma per il resto la ricetta è classica. Risultato? Ottimo!

Mettere nel mixer il tofu e frullare, aggiungere lo zucchero, il cacao e il latte e frullare ancora. Versare il composto ottenuto in un recipiente e aggiungere il cocco, amalgamare bene, quindi aiutandosi con un cucchiaio formare delle palline e rotolare nel cocco.

Tenere in frigo qualche ora.

Il giorno dopo sono migliori.

Ricetta presa dal sito "Vegan Cucina Felice" a cui ho apportato delle variazioni.