

Tartufini vegan e favolosi

Lo so che non ci crederete, ma questi **tartufini vegan** sono veramente favolosi! Il merito non è mio, ma è di quel genio totale di Jamie Oliver. La ricetta, infatti, l'abbiamo pubblicata su Jamie Magazine (seguite la pagina [Facebook](#) e [Instagam!](#)) e preparata durante l'evento "Cucina con Jamie" di febbraio.

Ho pensato di replicarla anche a casa per offrire questi tartufini ai miei amici che sono tutto tranne che vegani. Beh non ci credevano! È stata davvero una bella soddisfazione!

La ricetta originale era per una mousse al cucchiaino, ma stavo armeggiando con quintali di cacao per realizzare un paio di scatti per il concorso www.creailtuogusto.com e l'idea è venuta da sé. Un'ottima idea devo dire! :) Intanto se non avete ancora votato i vostri ingredienti preferiti siete ancora in tempo per farlo, il premio non è per niente male!



Ricetta tartufini vegani

200g di tofu, qualità silk (nei negozi etnici)

200g di cioccolato fondente di ottima qualità

cacao amaro q.b.

Sciogliete il cioccolato a bagnomaia o in microonde. Frullate il tofu insieme al cioccolato sciolto.

Mettete il composto in frigorifero e lasciatelo raffreddare per un paio d'ore.

Tiratelo fuori e fate delle palline con le mani. Arrotolate le palline nel cacao amaro per ricoprirle e servite.

Potete conservare in frigo per qualche giorno.