

Tartufi di ricotta e muesli



Ingredienti

- 30 g farina di mandorle
- 1/2 arancia
- 40 g zucchero a velo
- 1 cucchiaino Olio Cuore
- 180 g ricotta magra e molto asciutta
- 1 cucchiaio cacao amaro
- 90 g muesli tritato

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 30"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 192 Kcal**
- **Grassi: 8.40 g**

Preparazione

- Raccogliere la ricotta in una ciotola e addolcire con lo zucchero a velo.



- Sbattere, poi incorporare il cacao e la farina di mandorle.
- Versare in una seconda ciotola 5 cucchiai di muesli, poi aggiungere la buccia grattugiata dell'arancia.



- Mescolare con l'Olio Cuore e tenere da parte.



- Con un cucchiaino raccogliere piccole noccioline di ricotta, disporle distanziate su una piccola placca o un piatto e tenere in freezer per 20 min.



- Ricoprite i tartufi di ricotta con il muesli.
- Adagiare i dolcetti su un piattino e servire subito.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais