

Datteri ripieni di cocco ricoperti di cioccolato



I datteri amano il caldo e il sole e crescono sulle palme in zone prevalentemente secche. In tutto il mondo esistono diverse centinaia di varietà di questo frutto, che botanicamente è una bacca. Ci piace mangiare i datteri da soli o insieme alle noci, ma li usiamo spesso anche per addolcire i frullati, come [Palline proteiche](#) o per il caramello vegano, come nei nostri [Snickers fatti in casa](#).

Per questa ricetta abbiamo lavorato con quantità di ripieno per datteri di media grandezza. Naturalmente, funziona anche con la popolare variante Medjoul, molto carnosa. I deliziosi bocconcini sono un po' più grandi e hanno bisogno di più ripieno; pertanto, ne verranno fuori un po' meno.

Consiglio: i datteri al cocco sono facili da preparare in anticipo perché si conservano fino a due settimane in frigorifero.

- Circa 30 g di mandorle (tante mandorle quanti sono i datteri)
- 30 g di cocco grattugiato
- 35 g di crema di cocco (lo strato superiore di una lattina di latte di cocco)
- 200 g di datteri snocciolati
- 150 g di cioccolato fondente

1. Tostare le mandorle in una padella senza grassi finché non prendono colore e diventano fragranti. Lasciarle raffreddare leggermente.
2. Mescolare il cocco grattugiato con la crema di cocco. Aggiungere un po' di acqua di cocco se il composto ha bisogno di un po' più di liquido. Alla fine deve risultare piuttosto solido, ma ancora modellabile in modo da poterlo usare bene come farcitura.
3. Distribuire il composto nei datteri e inserire una mandorla in ognuno di essi. Lasciare raffreddare nel congelatore, mentre preparate il cioccolato.
4. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Immergere i datteri ripieni nel cioccolato, disporli su carta da forno e cospargerli con un po' di cocco grattugiato, se desiderato.
5. Lasciare indurire completamente il cioccolato. Conservare in frigorifero in un contenitore ermetico.

Tempo di preparazione: circa 25 minuti