

Datteri ripieni di mascarpone e noci

Categoria: Ricette di Natale - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 0 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Molto Bassa	

I datteri ripieni di mascarpone e noci sono piccoli scrigni di bontà, semplicissimi da preparare e molto golosi, adatti per chiudere con eleganza un pasto natalizio. I datteri ripieni con di mascarpone e noci, vengono farciti amalgamando lo zucchero a velo, la cannella, e aromatico rum, che rendono i datteri ripieni con mascarpone e noci un dolce particolarmente raffinato, la degna conclusione di un pasto importante.



Ingredienti

» Cannella 1/2 cucchiaino	» Noci 6 gherigli
» Datteri 12	» Rum 1 cucchiaino
» Mascarpone 100 gr	» Zucchero al velo 50 gr

Preparazione



Ponete in un contenitore lo zucchero a velo con il mascarpone (1-2) e mischiateli facendoli completamente amalgamare; aggiungete mezzo cucchiaino di cannella (3)



e un cucchiaino di rum (4) mescolando bene (5).
Prendete 12 datteri, apriteli a metà (6) lasciandoli uniti da un lato



e togliete loro i noccioli (7); con l'aiuto di una tasca da pasticciare munita di bocchetta dentellata, farcite i datteri con la crema precedentemente preparata (8- circa un cucchiaino di crema per dattero), dopodiché adagiate mezzo gheriglio di noce (9) su ogni dattero.

Lasciate riposare i datteri ripieni di mascarpone e noci in frigorifero almeno due ore prima di consumarli.