

Dolce



Difficoltà di preparazione

Facile



Tempo di preparazione

4-6 ore in totale



**MICHELA QUADRI**

Cuoca

Il Sole e la Terra - Curno (BG)

## Praline di datteri e castagne



### INGREDIENTI per le praline

180 g ..	Purea di castagne cotte
20 g ...	Olio di cocco
100 g ..	Datteri
100 g ..	Crema di nocciole
un pizzico	Vaniglia
scorza	1 Arancia
1 cucchiaio	Liquore (facoltativo)

### INGREDIENTI per decorare

1 tavoletta	Cioccolato fondente
granella	Granella di nocciole o cocco rapè

### PREPARAZIONE

Ammollare i datteri in acqua 24 ore prima, quindi scolarli molto bene e frullarli finemente.

Unire la purea di castagne alla crema di datteri, aggiungere l'olio di cocco e la crema di nocciole.

Con questo impasto formare dei piccoli "salamini" e riporli in frigorifero per qualche ora.

Tagliare i "salamini" in tronchetti, lavorarli con le mani per ricavare delle palline. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e, con l'aiuto di uno stuzzicadenti, intingere l'intera pallina che dovrà essere passata subito nella granella o nel cocco.

Infilare lo stuzzicadenti in una superficie morbida che lo trattienga (i.e. polistirolo). Riporre in frigorifero fino al completo raffreddamento. ●