


Daktylowe pralinki


 Kuchnia Michaliny

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 12 porcji

Składniki:

świeże daktyle - 12 szt.

masło orzechowe - 2 łyżka

migdały lub orzechy nerkowa - 12 szt.

czekolada gorzka - 2 łyżka

płatki kwiatów - - trochę

maliny liofilizowane - - trochę

granat - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Świeże daktyle przeciąć i wyjąć pestkę, napęlić masłem orzechowym, włożyć migdał lub orzecha do środka, połączyć czekoladą i udekorować ulubionymi dodatkami (u mnie bławatek, róża, liofilizowana malina i granat oraz starta skórka z pomarańczy).