PRALINY DAKTYLOWE A'LA FERRERO ROCHER

KuchniaMagdaLeny

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

120 min

20 porcji

Składniki:

- daktyle suszone - 200 g
- masło orzechowe - 2 łyżka
- kakao - 1 łyżka
- orzechy laskowe - 100 g
- gorzka czekolada - 100 g
- olej kokosowy - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Daktyle zalewamy gorącą wodą i odstawiamy na około 15-20 min. Następnie wodę odlewamy, a daktyle odciskamy z wody i blendujemy na gładki krem. Do daktyli dodajemy pastę orzechową oraz kakao i blendujemy do połączenia składników.

KROK 2: Odkładamy około 25 szt. orzechów laskowych, a pozostałe drobno siekamy.

W kąpieli wodnej rozpuszczamy gorzką czekoladę z olejem kokosowym. Lekko studzimy. Schłodzone pralinki maczamy w rozpuszczonej czekoladzie i ponownie układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wkładamy do lodówki do momentu zastygnięcia czekolady.

KROK 3: Z powstałej masy daktylowej, zmoczonymi w zimnej wodzie dłońmi, formujemy nieduże kulki w środku których umieszczamy całego orzecha laskowego. Następnie obtaczamy je w posiekanych orzechach i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wkładamy do lodówki na około 60-80 min. w celu schłodzenia masy.

KROK 4: W kąpieli wodnej rozpuszczamy gorzką czekoladę z olejem kokosowym. Lekko studzimy. Schłodzone pralinki maczamy w rozpuszczonej czekoladzie i ponownie układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wkładamy do lodówki do momentu zastygnięcia czekolady.