



INGREDIENTI

150 g cioccolato fondente 85%
 10 albicocche essiccate
 5 fichi secchi
 1 cucchiaio di granella di nocciole
 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
 una manciata di noci tritate
 una manciata di mandorle sbucciate

PROCEDIMENTO

1. Trita finemente le albicocche e i fichi secchi. Versali in una ciotola e aggiungi tutti gli altri ingredienti, a eccezione del cioccolato. Amalgama bene con le mani cercando di compattare il tutto.
2. Dividi il composto in palline e posizionale su un foglio di carta da forno.
3. Sciogli a bagnomaria il cioccolato e, una volta raffreddato leggermente, versalo delicatamente sopra le palline. Lascia rapprendere in frigorifero per almeno 30 minuti. La tua merenda semplice e super-golosa è pronta!
4. Per presentare la tua merenda in modo divertente e spettacolare, prima di ricoprire con il cioccolato le palline di albicocche e frutta a guscio, prova a inserire al loro interno uno stecchino di legno o una cannuccia di carta: il figurone è assicurato!