Palline miste di Natale - Visualizza sul sito
di Sconosciuto

dolci delle feste - frutta secca - arance - liquore - cioccolato - piccole dolcezze - dolcetti natalizi - Natale - capodanno - vigilia - cenone

Ingredienti (per circa 30 pezzi)

100 gr. fichi secchi
100 gr. albicocche secche
100 gr. di datteri
80 gr. di noci tritate grossolanamente
40 gr. buccia d'arancia candita
50 gr. di liquore dolce tipo maraschino
150 gr. di cioccolato di copertura al latte (si può usare anche il fondente)
30 gr. di nocciole tostate e tritate

Preparazione:

Scottare in acqua bollente i fichi e le albicocche, pastorizzarli sulla griglia del forno a 120° per 5 minuti.
Tritarli insieme ai datteri, quindi mescolarli insieme alle noci, alla buccia d'arancia ed al liquore dolce fino a formare un composto omogeneo.
Dividere l'impasto in tra pezzi grossi e con ciasuno formare su una superficie infarinata 3 rotoli lunghi 20 cm.
Con un coltello affilato tagliare dei pezzetti di 2 cm. , inumidirsi le mani con il liquore dolce e formare delle palline.
Intingere le palline nella copertura di cioccolato al latte e sistemarle su un foglio di carta da forno e cospargerle con le nocciole