



Consiglio

il materiale necessario per preparare i tuoi datteri al cioccolato

Spiedino (tipo spiedino da griglia)



Carta da forno & teglia



Sac à poche - realizzata con carta da forno

Caotina®

Dattero farcito



Tempo di preparazione
20 a 30 minuti

hai bisogno...

- 15 Datteri
- 15 cucchiaini
Caotina Choco-
Crème
- 15 pezzi Noce pecan (o
altra frutta secca
a scelta)
- 100 g Cioccolato
fondente (min.
85% cacao)
- 20g Cioccolato
bianco

È semplicissimo:

- ♥ Denocciolare i datteri. Poi, farcire ogni dattero con un po' di Caotina Choco-Crème e una noce pecan.
- ♥ Sciogliere 100 g di cioccolato fondente a bagnomaria fino a ottenere una consistenza liscia e cremosa. Con l'aiuto di uno spiedino e di un cucchiaino, ricoprire ogni dattero con il cioccolato fuso. Far colare l'eccesso di cioccolato in modo che i datteri non siano troppo dolci. Disporre i datteri su una teglia rivestita di carta da forno e lasciare riposare circa 1 ora, fino a quando il cioccolato si sarà solidificato.
- ♥ Per la glassa, sciogliere 20 g di cioccolato bianco a bagnomaria. Riempire una sac à poche (o creare un piccolo cono con carta da forno) e decorare i datteri a piacere.