

Frutta secca - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

cioccolato - fondente - marzapane - liquore

100 gr di cioccolato fondente o al latte  
100 gr di cioccolato bianco  
una ventina di datteri secchi  
una ventina di fichi secchi  
una decina di prugne secche denocciolate  
una decina di gherigli di noce  
300 gr di marzapane  
due fialette di colore per alimenti, rosso e verde  
1/2 bicchierino di liquore (brandy o rum)  
50 gr di zucchero + altro zucchero per la copertura  
100 ml di acqua  
pirottini da cioccolatino

incidere i datteri ed eliminare il nocciolo  
tagliare i fichi secchi a libro, creando una piccola tasca  
tagliare allo stesso modo anche le prugne  
ammorbidire il marzapane col liquore, dividerlo in due panetti e colorarli con il colorante rosso da una parte e verde dall'altra...  
io ho usato invece il liquore all'amarena per la parte di marzapane rossa e il limoncello per il marzapane verde...  
formare dei rotolini e tagliare dei piccoli gnocchetti con i quali farcire i fichi e i datteri



le prugne invece farcirle con i gherigli di noce  
fondere il cioccolato e immergervi metà dei datteri e dei fichi aiutandovi con uno spiedino di legno



*allo stesso modo immergere le prugne però nel cioccolato bianco*



*disporre i frutti nei pirottini e tenere a raffreddare*



*a parte praparare uno sciroppo con acqua e zucchero, immergevi i datteri e i fichi rimasti e mettere a raffreddare su un piatto*



*poi rotolare i frutti nello zucchero semolato e disporre nei pirottini*





*dolcetti semplici ma di grande effetto!!!*



[vai al originale - concorsi.](#)