

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bacetti di frutta secca natalizi

di: *Robbola*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **4 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

FICHI SECCHI 400 gr

ALBICOCCHE 150 gr

NOCI 250 gr

MANDORLE 250 gr

UVETTA RINVENUTA IN RUM 150 gr

CANDITI 3 cucchiaini da tavola

MIELE 3 cucchiaini da tavola

MARMELLATA DI PESCHE 3 cucchiaini da
tavola

MARSALA 2 cucchiaini da tavola

CIOCCOLATO FONDENTE AL 60% 500 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

PREPARAZIONE

- 1 Mettere insieme tutta la frutta secca (tritata finemente) in una ciotola, mescolarla e versarla in una pentola.



- 2 Qui aggiungere l'uvetta insieme al liquore, la marmellata, il miele e girare il tutto con un mestolo. Mettere la pentola sul fuoco e unire il cioccolato tritato e il marsala.



- 3 Lasciare andare per una decina di minuti (sempre mescolando), finché il il cioccolato non si sarà sciolto e il composto amalgamato.



- 4 Lasciare raffreddare bene il composto e poi metterlo in frigorifero per almeno 3-4 ore. Prendere il composto e fare delle palline, che verranno intinte nel cioccolato fuso (preferibilmente fondente al 60%). Non deve essere troppo liquido (ma temperato) in modo che si formi uno strato spesso di cioccolato intorno al ripieno.



- 5 L'interno.

