



Albicocche snack

con mandorle tostate e cioccolato

LIVELLO	molto facile
TEMPO	15 minuti
DOSI	20 albicocche

INGREDIENTI

- 20 albicocche secche
- 20 mandorle
- 50g cioccolato fondente
- granella di mandorle q.b. (opzionale)

PROCEDIMENTO

1. Tostare le mandorle in forno a 180°C per 5/10 minuti. Attenzione a non bruciarle!
2. Incidere con un coltello un lato delle albicocche secche e inserire una mandorla in ciascun frutto. Richiudere l'estremità schiacciando bene con le dita.
3. Sminuzzare il cioccolato, trasferirlo in una ciotolina e scioglierlo a bagnomaria o in microonde mescolando ogni 30 secondi.
4. Immergere il lato delle albicocche da cui avete inserito le mandorle per sigillarle. Disporre man mano le albicocche con il cioccolato su piatto o un vassoio un foglio di carta da forno. Decorare con la granella di mandorle o quello che preferite.
5. Riporre in frigo per far solidificare prima di trasferire in un barattolo o un contenitore. Buon appetito!

NOTE

Fatemi sapere se le provate e taggatemi sui social così posso ricondividere le vostre foto: trovate le mie pagine instagram e facebook come @veganaesthete.