

100 g suszonych daktyli bez pestek
50 g suszonych moreli
50 g wyłuskanych orzechów laskowych lub migdałów
25 g suszonej żurawiny
50 g czekolady gorzkiej lub deserowej
ziarno sezamu

- do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki oprócz sezamu, rozdrobnić - 20 sek., obr. 10
- łyżeczką nabierać na dłoń małe porcje masy i formować z nich kuleczki
- kulki obtoczyć w sezamie

Uwaga: do dekoracji można również użyć gotowej twardej polewy czekoladowej.

Należy pokroić ją na kawałki, rozdrobnić - 10 sek., obr. 8, następnie podgrzać - 3 min, obr. 2, temp. 50 st. i polewać nią pralinki.



