

Fiche

Recette pour faire de Dattes façon "snickers"



Matériel

- Une casserole
- Un contenant en verre qui peut être chauffé au bain-marie

Ingrédients

- 10 dattes Medjool (ex: Medjool)
- du beurre de cacahuète (ou purée de noisette, amande, ...)
- des arachides (ou noisettes, ...)
- 100 gr de chocolat noir (min 70%)
- 1 c. à c. d'huile de coco ou tournesol

Préparation

- Ouvrir les dattes en deux dans le sens de la longueur et ôter leur noyaux.
- Fourrer l'intérieur de chaque datte avec une demi cuillère à café de beurre de cacahuète puis avec deux arachides puis les refermer du mieux possible.
- Faire fondre au bain-marie le chocolat avec l'huile.

- Plonger une à une chaque datte dans le chocolat fondu de sorte à bien les enrober.
- Les placer au réfrigérateur pendant 2 heures minimum afin que le chocolat durcisse.

→ Ces bouchées se conservent 5 jours dans une boîte hermétique au réfrigérateur.