

DÁTILES CON CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- Dátiles Medjoul
- Frutos secos
- Chocolate negro
- Aceite de coco o de oliva

ELABORACIÓN

Abrimos los dátiles por la mitad y les quitamos el hueso. Los rellenamos con los frutos secos variados que más nos gusten (nueces, almendras, avellanas...)

Cogemos unas onzas de chocolate y las ponemos en un bol con una gotita de aceite de coco o de oliva. Metemos al micro unos 30 segundos. Sacamos, removemos y volvemos a meter de 15 segundos en 15 segundos, removiendo, hasta que esté completamente derretido. (También se puede derretir al baño maría)

Ponemos el chocolate por encima de los dátiles y los metemos a la nevera o congelador hasta que el chocolate se haya endurecido.

