

SUCETTES AUX DATTES ET AUX NOISETTES

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 120 g de dattes
- 80 g de noisettes moulues
- 2 c. à s. de noix de coco râpée
- 1 pointe de couteau de cannelle
- 50 g de chocolat noir
- Bâtons à sucette
- Sucre fantaisie

Préparation:

Dénoyauter les dattes et les couper finement.

Dans un bol, mélanger les dattes, les noisettes moulues, la noix de coco et la cannelle jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Prélever un petit peu de la masse à l'aide d'une cuillère et les rouler dans les mains pour former des petites boules.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Tremper l'extrémité du bâton à sucette dans le chocolat noir puis piquer une boule afin de former des sucettes. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Réchauffer le reste du chocolat et y tremper les sucettes une par une. Décorer avec du sucre fantaisie.

