



**PRALINY SUŁTAŃSKIE**  
**DAKTYLE FASZEROWANE MARCEPANEM**  
**W DESEROWEJ CZEKOLADZIE**

**Składniki:**

- 1 opakowanie świeżych lub suszonych daktyli - około 200 g
- 100 g blanszowanych migdałów
- 30 - 20 ml likieru *AMARETTO*
- 1 łyżeczka oleju migdałowego lub kokosowego
- 1 tabliczka bezglutenowej gorzkiej czekolady

**Wykonanie:**

- migdały zmielić (np. w maszynce do mielenia orzechów)
- do zmielonych migdałów stopniowo dodawać likier *AMARETTO* (być może nie będzie potrzeby dodania całości likieru)
- całość zagniatą palcami, aż do uzyskania jednolitej masy
- jeżeli masa będzie zbyt sucha i będzie się kruszyć należy małymi porcjami dodawać olej migdałowy lub kokosowy
- z daktyli usunąć pestki
- do każdego z daktyli za pomocą łyżeczki do mokki włożyć masę marcepanową
- rozpuścić w wodnej kąpeli gorzka czekoladę (czekoladę podgrzewać maksymalnie do temperatury 45°C)
- daktyle nafaszerowane marcepanem zamoczyć do połowy w czekoladzie i odłożyć do zastygnięcia czekolady (najlepiej włożyć na 15 do lodówki)
- gotowe praliny przechowywać w szczelnym pojemniku w chłodnym miejscu lub w lodówce