

hiszpańskie daktyle

AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pistacje	10 dkg
masa marcepanowa	35 dkg
likier wiśniowy	80 ml
daktyle	40
czekolada	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pistacje posiekać i zagnieść z masą oraz likierem. Masę podzielić jedną napełnić daktylami a drugą zostawić do dekoracji. czekoladę rozpuścić w kąpielu i zanurzać daktyle nadziewając je na wykałaczki. Gdy zastygną dekorować pozostałą masą