



Confiseries, friandises, chocolats

Fruits déguisés



20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

313

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les fruits déguisés

250 g **Pâte d'amande**

20 g **Sucre semoule**

6 **Pruneau(x)**

12 **Noix (cerneau)**

Étape 1

Préparation des fruits déguisés

- 1 Inciser les pruneaux sur le côté sans les couper en deux totalement.
- 2 Ils doivent juste pouvoir être ouverts légèrement afin qu'on puisse facilement les farcir de pâte d'amande.
- 3 Enlever les noyaux s'ils en ont.
- 4 Malaxer la pâte d'amandes et couper des morceaux de la taille des fruits.
- 5 Farcir les pruneaux de pâte d'amandes.
- 6 Former de petites boules de pâte et assemblez deux cerneaux de noix par petite boule.

Étape 2

Dressage

- 1 Saupoudrer de sucre cristal et présenter dans de petites caissettes en papier.