

Torroncini ai fichi secchi, mandorle e nocciole

Ingredienti per circa 13 pezzi:

150 gr.di fichi secchi
40 gr.di mandorle
25 gr.di nocciole
1 cucchiaino di zucchero a velo
1 cucchiaino di rum

Preparazione:

Riunite nel robot da cucina i fichi e lo zucchero a velo, il liquore e frullate fino ad ottenere una crema omogenea. Tagliate grossolanamente le mandorle e le noci unite il tutto e amalgamate bene. Utilizzate un foglio di carta da forno per raccogliere il composto e dargli la forma di una mattonellina alta non più di 2 cm. Conservare il prodotto avvolto nella carta forno e in pellicola alimentare in frigorifero per almeno 3 ore prima di scartarlo e tagliarlo ad asticelle da 1,5 cm. di spessore per gustarlo in compagnia.