



## ROCHER SENZA LATTOSIO

### Ingredienti

per circa 15 rocher:

- 120 g di granella di nocciole
- 15 nocciole intere
- pizzico sale
- 6 datteri medjoul
- 1 cucchiaio di cacao amaro
- 2 gocce di essenza di vaniglia
- 1 cucchiaio di latte vegetale

### Il trucco

- Potete sostituire i datteri con sciroppo d'acero o altro dolcificante liquido

### Preparazione

- Tritate 100 g di nocciole con i datteri, il cucchiaio di cacao, il sale e la vaniglia
- Aggiungete il cucchiaio di latte, deve risultare un composto morbido ma "appiccicoso" (nel caso aggiungete un po' di latte)
- Formate delle palline e mettete in ogni pallina una nocciola intera
- Passate le palline in altra granella di nocciole
- Mettete in frigo per circa 15 minuti
- Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde
- Immergete le palline e fate raffreddare in frigo