

Ingredienti

- 100 g di datteri secchi denocciolati
- 70 g di noci
- 70 g di mandorle
- 70 g di nocciole
- 50 g di uvetta ammollata
- 1/3 mela grattugiata
- succo di arancia q.b.
- noce moscata
- Chiodo di garofano

La ricetta del Charoset tripolino (denso e profumato)



Preparazione

- Tritate tutta la frutta secca, riducendola in polvere
- A parte, frullate i datteri - che, volendo, potete far rinvenire leggermente in acqua bollente - e la mela. Si può, all'occorrenza, aggiungere poco succo d'arancia per aiutare il mixer a frullare
- Mescolate tutti gli ingredienti, inclusa una grattatina di noce moscata e il chiodo di garofano grattugiato
- Fare delle palline
- Conservate in frigo, in un vasetto da marmellata ben chiuso.

Sostituire gli ingredienti mancanti con altri dello stesso genere.

