

Конфеты с черносливом отличная идея для детского праздника, данный рецепт мне нравится тем, что в нем нет никаких добавок и усилителей вкуса, что конечно хорошо особенно, когда речь идет о детках. Эти конфеты можно делать и из шоколадного печенья, но тогда вместо чернослива лучше взять вишню. К печенью можно добавить рубленые орехи, а можно сделать несколько видов конфет с орехами, черносливом, вишней.... Получится универсальное угощение! Рекомендую посмотреть приготовление очень вкусных [кексов к кофе](#).



Ингредиенты:

Для приготовления данных конфет вам потребуется: 300 гр. печенья, 100 гр. сливочного масла, 30-50 гр. чернослива без косточек, 50 гр. шоколада.



Пошаговое приготовление:

1. Раскройте печенье (для приготовления данных конфет обычно я использую печенье к кофе).



2. Добавьте размягченное масло и тщательно перемешайте.



3. Слепите руками небольшие лепешки из полученной массы.



4. Разложите чернослив (орехи, вишню...) на получившиеся лепешки.



5. Сформируйте шарики



6. Растопите шоколад



7. Полейте шарики растопленным шоколадом, убираем в холодильник на 15-30 минут.



Прощайте, ваш сайт и журнал не потеряем - ждем ваших комментариев! Спасибо вам за