

## Orangen-Schokolade-Kugeln



### Ingrédients

Pour environ 30 pièces

100 g de Sandro Vanini Orangeat  
200 g d'amandes moulues, éventuellement  
pelées  
100 g de sucre en poudre  
4 - 5 cs de Grand Manier  
150 g de chocolat noir fin

### Préparation

Hachez les écorces d'orange confites aussi finement que possible, puis mélangez-les avec les amandes et le sucre glace. Mettez le tout dans une petite casserole et ajoutez le Gand Manier. Chauffez en remuant jusqu'à ce qu'une pâte ferme soit formée. Elle ne doit pas être trop humide, mais doit bien se tenir. Réfrigérer pendant au moins 1 heure.

Émiettez le chocolat et placez-le dans un bol. Faire fondre au bain-marie.

Formez rapidement de petites boules avec le mélange amandes-orange refroidi. Trempez-les dans le chocolat à l'aide d'un bâton en bois. C'est particulièrement joli si vous ne recouvrez que la moitié des boules de chocolat. Laissez sécher sur une feuille de papier sulfurisé. Conservez les boules de chocolat à l'orange au réfrigérateur.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL  
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, haecky@haecky.ch  
www.haecky.ch