

# Boules de Picandou Cuisine & Création aux fruits secs



## Informations

Personnes : 4  
Préparation : 20 min.

## Ingrédients

- 1 Picandou Cuisine & Création
- 10 g de Cranberry
- 15 Figues séchées
- 10 Abricots secs
- 10 noisettes
- Papier à muffins

## Étapes de la préparation

1. Coupez les Cranberry, les figues séchées, les abricots et les noisettes.
2. Déposez les ingrédients dans un plat.



3. Prélevez deux grosses cuillérées de fromage et former des boules avec vos mains. Puis, rouler délicatement ces boules dans les fruits secs.
4. Disposez les boulettes dans des papiers à muffins pour avoir un bel effet dans votre vitrine.

? **Astuce** : Remplacez les cranberry par des raisins secs.