Torroncini alla frutta secca e cioccolato bianco

Ingredienti per circa 13 pezzi:
150 gr.di cioccolato bianco
30 gr.di mandorle
30 gr.di gherigli di noce
3 albicocche disidratate

Preparazione:

Tritate al coltello o in un robot da cucina i gherigli di noce e le mandorle. Tagliate a cubetti le albicocche disidratate, mescolateli alla frutta secca e disponeteli all'interno di una piccola pirofila rettangolare a bordi alti rivestita sul fondo con carta da forno. Fondete il cioccolato bianco a bagnomaria, oppure al microonde ad intermittenza utilizzando una bassa potenza. Una volta pronto, temperate il cioccolate bianco portandolo alla temperatura di 27-28 gradi. Versatelo nella pirofila sopra la frutta secca, livellatelo battendo la pirofila sul tavolo e lasciate raffreddare. Una volta solido potrete tagliarlo ad asticelle da 1,5 cm. di spessore e servirlo in tavola.