Carrés aux fruits (Le palais gourmand)

2 tasses de coconut sucré ou non
1/2 tasse d'abricots séchés
1/2 tasse de pruneaux séchés

Mettre le tout dans le robot culinaire et pulser. La pâte est prête lorsqu'elle s’agglutine ensemble. Déposer le tout sur une feuille de papier parchemin et avec les mains former un carré de 25 cm. Bien presser et mettre au froid. Couper en 25 bouchées. Fondre un peu de chocolat et y tremper les carrés seulement dans un coin ou faire des rayures.