

FRUTTA SECCA IN FONDUTA

Un dolce ideale per rendere speciale un dopocena con gli amici. Si potrà intingere ogni frutto al momento oppure preparare tutto prima e presentarlo agli amici in un bel piatto di portata.



INGREDIENTI:

200 g Cioccolato extra fondente Emilia Zaini
QB Frutta secca assortita: albicocche, prugne, noci, mandorle, nocciole, datteri, castagne abbrustolite



Difficoltà
FACILE



Preparazione
10 min



Porzioni
4/6

1 Sciogliere a bagnomaria il cioccolato, versarlo in un set per fonduta per mantenerlo a temperatura. Abbrustolire le castagne su una apposita padella forata, avendo cura di incidere prima il guscio.

2 Tagliare la frutta in pezzi e disporla bene in un bel vassoio di porcellana, portare in tavola.

3 Ogni commensale intingerà nel cioccolato fuso la frutta con le apposite forchettine per gustare ogni diverso abbinamento

CONSIGLIO

Questa semplicissima ricetta si presta come ideale occasione di incontro con gli amici dopo cena o per rendere indimenticabile un pomeriggio d'inverno in famiglia.