



STECCHI DI FRUTTA GELATA RICOPERTI DI CIOCCOLATO

L'estate è colorata e fresca proprio come questi mini stecchi di frutta fresca frullata e ghiacciata, resa croccante dalla copertura di cioccolato fondente e decorati in modo divertente con fiori cristallizzati, zuccherini e granelle.



INGREDIENTI:

- 200 g.** Fragole
- 200 g.** Ananas
- 1 n.** Banana
- 4 n.** Kiwi
- 200 ml** Latte di mandorla
- 200 g.** Cioccolato fondente extra Emilia Zaini
- qb** pistacchi in granella
- qb** granella di violette
- qb** granella di croccante dorata



Difficoltà
FACILE



Preparazione
270 min



Porzioni
8

1

Frullare ogni tipologia di frutta con mezza banana e due cucchiaini di latte di mandorle.

CONSIGLIO

Gelati divertenti e sani, solo frutta fresca ricca di vitamine, ideali per far mangiare la frutta ai bambini e anche ai grandi). Ottimi anche con una copertura di cioccolato bianco o al latte!

2

Versare il composto ottenuto negli appositi stampini da ghiaccioli e raffreddare in freezer per 4 ore.

3

Togliere dal freezer, sformare i ghiaccioli e intingere velocemente nel cioccolato fuso. Poggiare su un foglio di carta da forno e spolverare con la granella preferita. Lasciar asciugare e ripetere l'operazione per ogni ghiacciolo. Servire immediatamente o conservare in freezer.