

## STECCHIE DI CIOCCOLATO FARCITE

*Un'idea originale e graziosa per i vostri regali di Natale o da servire a fine pasto per stupire i vostri ospiti.*



### INGREDIENTI:

- 600 g di cioccolato fondente Emilia Zaini

#### **Al Ribes e Nocchie:**

- 250 g di ribes
- una manciata di nocchie

#### **Arance Caramelizzate e pistacchio:**

- 1 arancia caramelizzata
- una manciata di granella di pistacchio

#### **Arance Caramelizzate e Mandorle:**

- 1 arancia caramelizzata
- una manciata di mandorle



Difficoltà  
FACILE



Preparazione  
30 min + 8 h



Porzioni  
6/7

- 1 Per le arance caramelizzate:  
1 arancia, 100 g di zucchero e 200 ml acqua;  
Tagliare a mezzelune le arance non trattate,  
e mettere da parte.
- 2 Mescolare bene lo zucchero all'acqua, mettere sul fuoco lo sciroppo fino a sobbollire,  
aggiungere le arance e cuocere il tutto per 15 minuti, rigirare le fette e continuare la cottura  
per altri 15. Mettere a riposare su carta forno o su una gratella per circa 8 ore
- 3 Sciogliere a Bagnomaria il cioccolato, versarlo negli appositi stampi, livellarlo e aggiungere  
gli ingredienti a piacere. Lasciar raffreddare.
- 4 Decorare a piacere, secondo i gusti.

### CONSIGLIO

Possono essere utilizzati anche sale grosso,  
frutta secca, frutta candita, uvetta e  
caramello