

Spiedini di frutta con salsa di cioccolato e granella di nocciole

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa

Gli spiedini di frutta con salsa di cioccolato e granella di nocciole rappresentano un divertente, sfizioso e golosissimo modo di servire la frutta a fine pasto, e di certo stupirete piacevolmente i vostri commensali.

La preparazione degli spiedini di frutta con salsa di cioccolato e granella di nocciole è davvero semplice: basterà organizzarsi qualche minuto prima di servirli e.... nessuno saprà resistere, bimbi compresi, a tanta bontà e spettacolarità!



Ingredienti per gli spiedini

>> Banane 2	>> Melone mezzo
>> Fragole 12	>> Menta 8 foglioline
>> Kiwi 1	

...per ricoprire

>> Cioccolato fondente 100 gr
>> Nocciole granella 8 cucchiaini
>> Panna fresca 80 ml

Preparazione



Per preparare gli spiedini di frutta procuratevi 8 bastoncini di legno per spiedini. Preparate quindi la frutta da infilzare: ricavate delle palline dal melone utilizzando l'apposito attrezzo (1) (oppure se non l'avete, tagliate la polpa in quadratini piuttosto grossi). Lavate le fragole ed eliminate il picciolo verde (2), sbucciate il kiwi e ricavatene 8 pezzetti, sbucciate la banana e tagliatela in fette abbastanza spesse (3).



Preparate quindi la salsina al cioccolato: riducete il cioccolato in pezzetti (4) e mettetelo in una ciotola a bagnomaria, aggiungete la panna e fate sciogliere il cioccolato: il risultato sarà una salsa densa e cremosa (5). Potete utilizzare la salsa tiepida o fredda. Ora potete comporre gli spiedini alternando pezzetti di frutta diversa, terminate ogni spiedino con una fogliolina di menta (6)! Su ogni piatto da portata ponete 2 spiedini, irrorateli con la salsa al cioccolato, e poi spolverizzate con un cucchiaino di granella di nocciole. Servite gli spiedini di frutta con salsa al cioccolato e granella di nocciola immediatamente!

I materiali utilizzati per questa ricetta sono stati gentilmente forniti da [Lagostina](#)

Consiglio

Questi spiedini sono stati preparati con frutta di stagione, quindi in base alla stagione in cui li preparerete, potrete sostituire la frutta mancante con quella che troverete e che più vi piacerà.

Consigli per gli acquisti



Fare un gustoso frappè sarà semplicissimo grazie al milk shaker. Con due diverse velocità per emulsionare bene il latte con la frutta, o il gelato. La capiente tazza con la serigrafia di topolino renderà il frappè ancora più divertente.

Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.