

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mela assassina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 15 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

MELE ROSSE 4

SUCCO DI ARANCIA arance o di 6 limoni -
4

PER 4 SALAMINI DI CIOCCOLATO

FROLLINI 40

ZUCCHERO cucchiaini - 8

CACAO AMARO IN POLVERE 4 cucchiaini
da tavola

BURRO 40 gr

PREPARAZIONE

1 Prendete le mele e create un'apertura a simulare una bocca ed intagliate con un coltellino a lama liscia i denti.

Immergete le mele nel succo d'arancia o di limone.

Scolate la mela dal succo e lasciatela asciugare, nel frattempo preparate i salamini di cioccolato.

Rompete in una terrina 10 frollini per ciascun salamino, aggiungete una noce di burro morbido (circa 10 g), 2 cucchiaini di zucchero ed un cucchiaino di cacao amaro in polvere.

Amalgamate il tutto e modellate il composto dando una forma allungata, avvolgete ciascun salamino nella pellicola trasparente e fateli rassodare in frigorifero per 15 minuti.

Trascorso il tempo di raffreddamento dei salamini di cioccolato, toglieteli dal frigorifero e posizionateci ciascuno nella "bocca" di una mela.

