

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Barrette di Natale al cioccolato: ricetta facile e golosa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Vuoi un dolce natalizio originale? Prova le **barrette al cioccolato con frutta secca**: semplici e scenografiche.

INGREDIENTI PER CUCINARE LE BARRETTE DI NATALE AL CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE o al latte - 300 gr
GRANELLA DI PISTACCHI
FRUTTA DISIDRATATA mista -
FRUTTA SECCA MISTA

COME FARE LE BARRETTE DI NATALE AL CIOCCOLATO

- 1 Disponi le 3 barrette di cioccolato in una leccarda già rivestita di carta forno. Mettile vicine tra di loro e infornale in forno già caldo a 60°C. in modalità statica. Tieni le barrette nel forno per 10 minuti.



- 2 Dopo 10 minuti, estrai la teglia dal forno e distribuisce sulla superficie del cioccolato ammorbidito la granella di pistacchi, la frutta secca e la frutta disidratata. Spargi questi ingredienti in modo casuale per far si che risulti simile ad una decorazione natalizia.



3 Prendi la cioccolata sollevandola con la sua carta forno, mettila sopra ad un tagliere o a un piatto piano e sistemala in frigo per almeno un'ora, in modo che si rassodi.

Quando il cioccolato decorato sarà freddo e indurito, taglialo in barrette irregolari con l'aiuto di un coltello.



BARRETTE DI NATALE AL CIOCCOLATO: DOLCI NATALIZI FACILI DA FARE

Le **barrette di Natale al cioccolato** sono un dolce semplice e scenografico, perfetto per celebrare le feste di fine anno.

Prepararle è facilissimo: basta sciogliere il cioccolato e decorarlo con frutta secca, frutta disidratata e un tocco di spezie natalizie. Queste barrette sono ideali da servire come dessert o da confezionare come regalo fatto in casa. Puoi personalizzarle secondo i tuoi gusti, creando combinazioni uniche e irresistibili.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un gusto più intenso, utilizza cioccolato fondente con almeno il 70% di cacao.

Se preferisci una versione più dolce, opta per il cioccolato al latte o bianco.

Puoi usare frutta secca come mandorle, nocciole o pistacchi, e aggiungere frutta disidratata come uvetta, albicocche o mirtilli per un contrasto di sapori.

Questa ricetta è perfetta per riutilizzare piccoli avanzi di frutta secca e disidratata, riducendo gli sprechi.

Conserva le barrette in un contenitore ermetico per mantenerle fresche più a lungo.

COME CONSERVARE LE BARRETTE DI NATALE

Le barrette di Natale al cioccolato si conservano in un contenitore ermetico a temperatura ambiente per 5-7 giorni, lontano da fonti di calore.

Per una conservazione più lunga, puoi riporle in frigorifero per circa 2 settimane.

Se desideri prepararle in anticipo, puoi congelarle e scongelarle a temperatura ambiente prima di servirle.

POTRESTI CUCINARE ANCHE QUESTE RICETTE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di dolci natalizi che puoi provare:

[Biscotti al cioccolato](#): perfetti per accompagnare una tazza di tè.

[Torrone morbido alle mandorle](#): un classico delle feste italiane.

[Cioccolata calda fatta in casa](#): cremosa e perfetta per riscaldarsi.

[Fudge al cioccolato e caramello](#): dolci morbidi e golosi da condividere.

[Croccante alle mandorle](#): uno snack croccante e irresistibile.

[Brownies al cioccolato fondente](#): un dolce intenso e ricco di gusto.