

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Clementine al cioccolato

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COSTO: **molto basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



Gli spicchi di **clementine ricoperte di cioccolato** sono un **dolce facile e goloso**, perfetto per le **feste natalizie** o per una **merenda speciale**. Si tratta di una **ricetta originale e sfiziosa**, che unisce il **sapore fresco della frutta**, in questo caso delle clementine, con quello **intenso e amaro** del **cioccolato fondente**.

Gli spicchi di **clementine al cioccolato** sono un **dolce semplice e delizioso**, che puoi conservare in frigorifero per qualche giorno, in un contenitore ermetico. Puoi anche regalare gli spicchi di clementine al cioccolato ai tuoi amici o parenti, **confezionandoli in sacchetti trasparenti o in delle scatole decorate**

, a patto che vengano consumati nel giro di poco tempo, quindi ottimo come regalo dell'ultimo minuto per il prossimo Natale.

**Segui la nostra semplice ricetta con passo passo fotografico** per cucinare con le tue mani delle buonissime clementine al cioccolato.

Se ami il [Natale e i suoi dolci](#) tipici, ecco qui alcune ricette che potrebbero piacerti:

[Cubaita](#)

[Mix per cioccolata in barattolo](#)

[Casetta di pan di zenzero](#)

[Mostaccioli](#)

[Biscotti di pan di zenzero](#)

## INGREDIENTI

CLEMENTINE circa 4 frutti interi - 300 gr

CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% 80 gr

## PREPARAZIONE

- 1** Vediamo come preparare le clementine al cioccolato: sbuccia le clementine e separale in spicchi, eliminando accuratamente i filamenti bianchi. Se necessario, asciuga gli spicchi di clementina con della carta da cucina, infine tienili da parte in una ciotola mentre ti occupo del cioccolato per la copertura.





**2** Sciogli del cioccolato fondente al 70% di cacao, puoi farlo in un pentolino a bagnomaria o in una ciotola al microonde, mescolando di tanto in tanto.



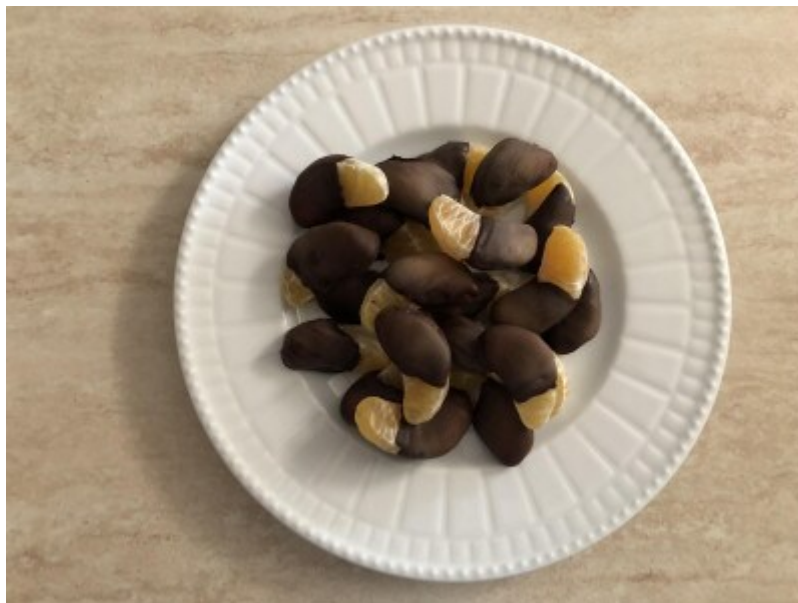


**3** Intingi gli spicchi di clementina nel cioccolato fuso, coprendoli per circa metà. Lascia colare l'eccesso di cioccolato e riponi gli spicchi sul vassoio ricoperto di carta forno. Ripeti l'operazione fino a esaurire gli spicchi di clementina e il cioccolato.









## CONSIGLIO

Se vuoi, puoi spolverare gli spicchi di clementine al cioccolato con un pizzico di sale, di peperoncino o di cannella, per dare un originale tocco in più al tuo dolce.

Fai rassodare il cioccolato in frigorifero per almeno un'ora, poi servi gli spicchi di clementine al cioccolato a temperatura ambiente o freddi.

Con questo stesso procedimento potresti preparare anche rondelle di banane, fette di kiwi, spicchi di mela e di pera e fette di arance.