

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Spiedini Grinch

LUOGO: [Nord America / Stati Uniti](#)

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Gli **Spiedini Grinch**, conosciuti anche come **Grinch Kabobs**, sono l'idea più simpatica e originale per il tuo buffet delle feste. Questa **ricetta** trasforma della semplice frutta fresca in un **dolce per Natale** divertentissimo e sano, perfetto per la **Vigilia di Natale** o come decorazione golosa. Sono un modo geniale per **servire la frutta a Natale** in modo creativo. Se ami i dolcetti a tema natalizio, non puoi perderti i [Melted Snowman Cookies](#) con i loro **marshmallow**. Per un vassoio di dolci delle feste, gli spiedini Grinch si affiancano perfettamente a classici come le [Mandorle pralinate](#), le [Castagne al forno semplici](#) o i golosi [Bon bon di castagne](#). E per un tocco di eleganza in più, puoi aggiungere anche l'[Uva brinata](#)

. Se cerchi altri dessert monoporzione, le [Mini cheesecake](#) sono un'ottima alternativa.

INGREDIENTI PER 12 SPIEDINI GRINCH

CHICCHI DI UVA VERDE cerca quelli ovali e senza semi, sono perfetti per la forma del viso - 12

BANANA 1

FRAGOLE cerca di sceglierle proporzionate all'uva - 12

MARSHMALLOW scegli il formato mini - 12

SUCCO DI LIMONE

INGREDIENTI PER DECORARE GLI SPIEDINI GRINCH

PENNA ALIMENTARE NERA 1

COME SI FANNO I GRINCH KABOBS

- 1** Lava bene l'uva e le fragole. Asciuga perfettamente i chicchi d'uva con carta da cucina. Se l'uva rimane umida o bagnata, non riuscirai a disegnarci sopra la faccia perché il cioccolato scivolerà via.
- 2** Prendi le fragole e taglia via la base (la parte con le foglioline verdi) creando un taglio netto e piatto. Questo permetterà al cappello di appoggiarsi stabilmente sulla banana.
- 3** Sbuccia la banana e tagliala a rondelle spesse circa mezzo centimetro.

Il trucco anti-ossidazione: Passa immediatamente ogni rondella nel succo di limone. Questo passaggio è obbligatorio: senza limone, la banana diventerà nera e molle in pochi minuti, rovinando l'effetto estetico.

- 4** Prendi lo stuzzicadenti lungo e infilza gli ingredienti in questo ordine preciso (partendo

dal basso)

L'Uva: Infila l'acino verde per il lungo (sarà il viso).

La Banana: Aggiungi la rondella sopra l'uva (la pelliccia bianca).

La Fragola: Infila la fragola con la base piatta sulla banana e la punta verso l'alto.

Il Marshmallow: Chiudi infilzando il mini marshmallow sulla punta della fragola (il pon-pon).

5 Se hai la penna alimentare, disegna direttamente sull'uva.

Se usi il cioccolato: scioglilo al microonde, intingi la punta di uno stuzzicadenti pulito nel cioccolato e disegna due occhietti cattivi (triangolari o inclinati verso il basso) e un sorrisetto beffardo.

Disponili su un vassoio e servili subito!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto è passare immediatamente le rondelle di banana nel succo di limone. Questo evita che anneriscano a contatto con l'aria, mantenendole bianche e perfette per il "pon-pon" del cappello di Babbo Natale del Grinch.

Lo sfizio in più: Per un tocco di croccantezza e un sapore ancora più festivo, prima di infilare le fragole, puoi intingerle velocemente nel cioccolato fuso.

L'idea per i bambini: Fai disegnare a loro le faccine del Grinch! Prepara una penna alimentare nera o del cioccolato fuso con uno stuzzicadenti e lascia che si divertano a creare espressioni "malvagie" sull'uva.

Idea antispreco: Se ti avanzano delle fragole o dell'uva, puoi usarle per una macedonia fresca o per guarnire uno yogurt. Il succo di limone avanzato è perfetto per condire insalate o tisane.

COME SI CONSERVANO GLI SPIEDINI GRINCH

Gli Spiedini Grinch, essendo a base di frutta fresca, vanno serviti subito o conservati in frigorifero per al massimo un giorno. È consigliabile coprirli con pellicola trasparente per evitare che la frutta si ossidi.