

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Anelli di mela al cioccolato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Arriva sempre quel momento della giornata in cui il languorino si fa sentire, ma il tempo scarseggia e la voglia di accendere i fornelli è pari a zero. È proprio in questi istanti che i nostri **anelli di mela al cioccolato** possono salvarti il pomeriggio, trasformando della semplice frutta fresca in uno snack golosissimo e appagante.

Per preparare questa **merenda veloce con le mele** ti basteranno letteralmente un quarto d'ora e pochissimi ingredienti. L'autunno porta con sé le [prime mele della stagione](#), succose e profumate. E se è vero che i [classici dolci e torte con le mele](#) regalano grandi calde soddisfazioni, questa versione

cruda ed express ti conquisterà per la sua **freschezza immediata**.

Si tratta di un'idea furba e bilanciata, perfetta da inserire nella routine delle [merende per i bambini](#). Attenzione però a un passaggio cruciale: dopo aver bagnato gli anelli nel limone per non farli annerire, asciugali **tamponando meticolosamente** la polpa con della carta assorbente. Se la superficie rimarrà umida, la glassa fondente scivolerà via rovinando il risultato finale. Se ami le consistenze a contrasto della **frutta ricoperta di cioccolato**, non perderti anche le deliziose [fragole ricoperte di cioccolato](#)!

Per una finitura impeccabile, ricordati di aggiungere un cucchiaino di olio di cocco al fondente fuso.

Questo semplice trucco non solo dona una **brillantezza irresistibile**, ma impedisce alla copertura di spezzarsi in modo disordinato al primo morso, assicurandoti una **croccantezza perfetta** al palato. Un piccolo dettaglio che fa un'enorme differenza, ottenendo una consistenza da pasticceria senza doversi cimentare in preparazioni più lunghe come per le tradizionali [frittelle di mele](#).

Scegli le tue guarnizioni preferite tra granella di nocciole o scaglie di cocco, tuffa la frutta nella fonduta e lasciati tentare. E se per caso ti avanza una mezza mela sul tagliere, ricordati che in pochissimi minuti puoi sempre coccolarti con una morbidissima [torta di mele in tazza](#). Prepara gli ingredienti, andiamo a glassare!

INGREDIENTI PER GLI ANELLI DI MELA AL CIOCCOLATO

MELE Granny Smith, Golden Delicious o
Renetta - 2

CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% o

cioccolato al latte, se preferisci - 150 gr

OLIO DI COCCO oppure una piccola noce
di burro, per rendere il cioccolato lucido - 1
cucchiaino da tè

GRANELLA DI NOCCIOLE 30 gr

COCCO DISIDRATATO 20 gr

LIMONE solo il succo - ½

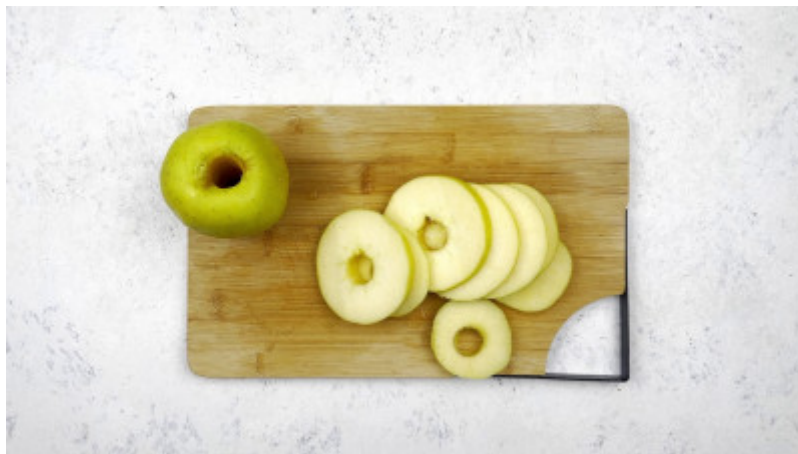
CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico

COME FARE GLI ANELLI DI MELA AL CIOCCOLATO

1 Inizia lavando e asciugando con cura le mele. Puoi sbucciarle oppure **lasciare la buccia** per regalare un tocco di colore in più al piatto.

Utilizza un levator soli per **rimuovere il torsolo centrale** mantenendo la mela intera.

Appoggia il frutto sul tagliere e taglialo a fette trasversali di circa **1 cm di spessore**, così da ricavare i tuoi anelli perfetti.

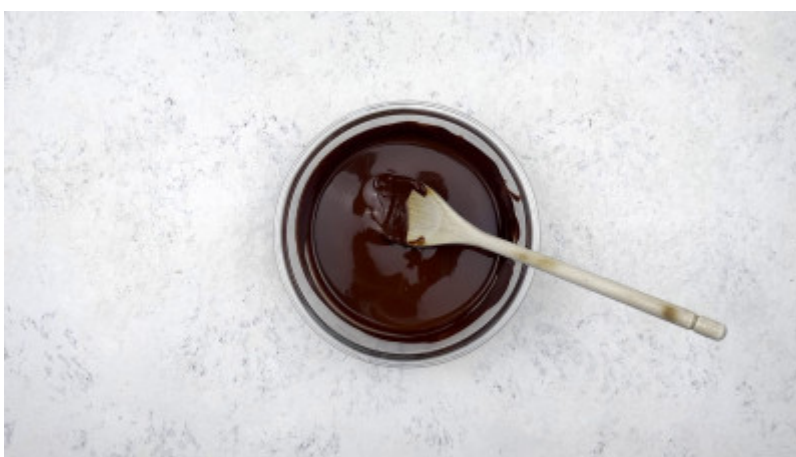
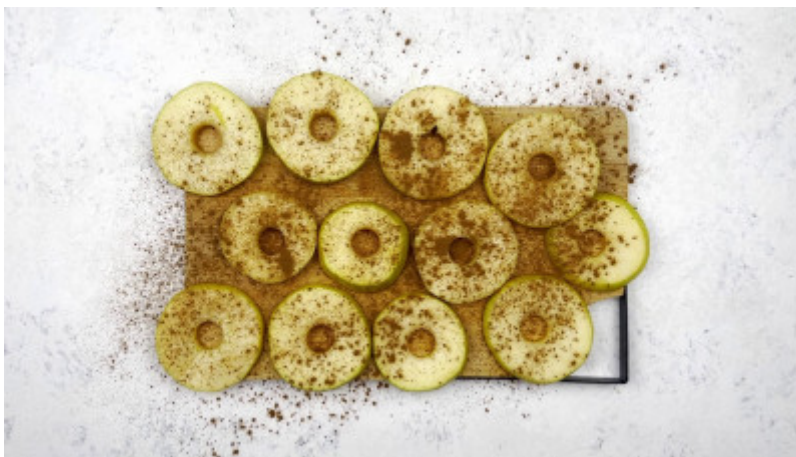


2 Spennella gli anelli con il succo di limone per non farli annerire, aggiungi un velo di cannella e **tamponali delicatamente** con carta assorbente per rimuovere l'umidità in eccesso.

Spezzetta il cioccolato fondente in una ciotola e unisci l'olio di cocco.

Fallo sciogliere a **bagnomaria** oppure al **microonde** a brevi intervalli di 30 secondi,

mescolando ad ogni pausa.



- 3 Immergi ciascun anello nel cioccolato fuso: puoi ricoprirlo interamente oppure a metà per un **effetto bicolore**.

Adagia man mano le fette su una gratella e **spolverizza subito** la superficie con la granella di nocciole o le scaglie di cocco, prima che la glassa si solidifichi.

Riponi il tutto in frigorifero per **15-20 minuti**, finché la copertura al cioccolato non risulterà ben croccante.

Servi i tuoi **anelli di mela al cioccolato** ben freddi e gustali fino all'ultimo morso!



CONSERVAZIONE

Puoi conservare i tuoi **anelli di mela al cioccolato** in frigorifero per **1 o 2 giorni al massimo**, ben chiusi all'interno di un contenitore ermetico.

Se desideri sovrapporli, ti consigliamo di disporre un foglio di **carta forno** tra uno strato e l'altro per evitare che il cioccolato si attacchi o si danneggi.

Ti suggeriamo di gustarli entro breve per assaporarli al meglio: col passare delle ore la mela tenderà a rilasciare umidità, ammorbidendo la copertura croccante.

Sconsigliamo la congelazione: lo scongelamento renderebbe la polpa della mela acquosa e farinosa, compromettendo la consistenza del dolcetto.

CONSIGLI E VARIANTI

I consigli per un risultato perfetto

Scegli **mele sode e croccanti** come le Granny Smith o le Renette: la loro nota lievemente acidula bilancerà alla perfezione la dolcezza del cioccolato.

Per rendere gli anelli ancora più pratici e divertenti, soprattutto per i più piccoli, infilza ciascuna fetta con uno **stecchino di legno** prima di glassarla, trasformandoli in sfiziosi lecca-lecca di frutta.

Fai attenzione a **non scaldare troppo il cioccolato** durante la fusione: temperature troppo elevate rischiano di renderlo opaco e grumoso invece che fluido e brillante.

Sfiziose varianti da provare

Cioccolato bianco o al latte: Se preferisci i sapori più dolci, sostituisci il fondente oppure crea un'irresistibile decorazione a strisce bicolore.

Burro di arachidi: Spalma un velo sottile di burro di arachidi o di mandorle sulla superficie della mela prima di tuffarla nel cioccolato fuso.

Topping alternativi: Libera la fantasia sostituendo le nocciole con pistacchi tritati, arachidi salate, scaglie di mandorle tostate o semi di chia.

Tocco agrumato o speziato: Arricchisci il fondente fuso con un pizzico di peperoncino in polvere oppure con della scorza d'arancia biologica grattugiata.