

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciocolatini alle fragole

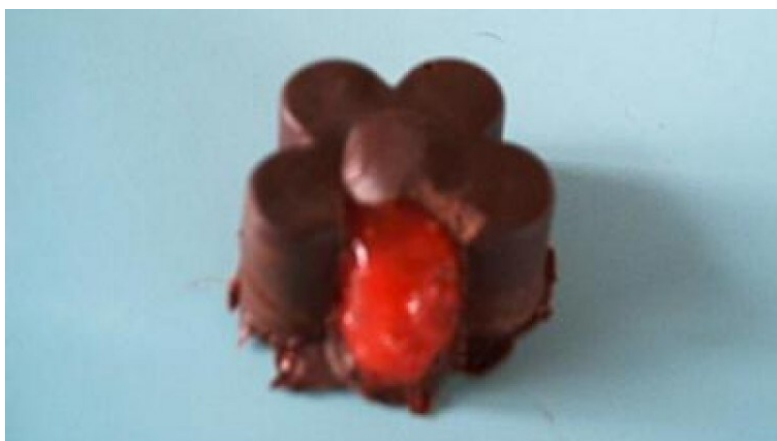
di: *cirotopo*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORE DI RIPOSO NEL CONGELATORE



INGREDIENTI

250 g di fragole
100 g di zucchero
2 cucchiai liquore alle arance
40 g di fecola
200 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE



2 Lavate, mondate e tagliate a pezzetti le fragole.



3 Mettetele in una casseruola con lo zucchero e il liquore e fate cuocere per 10 minuti circa.



4 Togliete dal fuoco e frullare con il frullatore ad immersione fino ad ottenere un purea.



5 Rimettete sul fuoco e aggiungete la fecola che avrete diluito in 1 cucchiaio di acqua.

Fate cuocere per 5 minuti e poi spegnete.



6 Fate sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e rivestite, con l'aiuto di un pennello in silicone, degli stampini da cioccolato e riponeteli nel freezer per 5 minuti.

Ripetete l'operazione almeno due volte.



7 Riempite un po' di composto di fragole.



8 Ricoprite con il cioccolato fuso.



9 Mettete in freezer fino a quando il cioccolato di superficie non è solidificato.

