

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frutta in cialda croccante di limone

di: *limone*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *8 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FARINA 60 gr
BURRO MORBIDO 60 gr
ZUCCHERO A VELO 60 gr
ALBUME 60 gr
PESCHE 4
PRUGNE 4
CIOCCOLATO FONDENTE FUSO poco -

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare il burro con lo zucchero.

Unite gli albumi e mescolare bene.

Unite la farina setacciate a cucchiariate e mescolare bene.

Sopra una placca da forno foderata di carta forno formate dei cerchi di 20 cm con il composto (devono essere abbastanza sottili).

Infornate a 200°C per 7-8 minuti.

Sfornare e disporre la cialda sopra un bicchiere capovolto in modo da dargli la forma a coppetta questa operazione va svolta velocemente poiché la cialda indurisce in pochi minuti.



- 2 Tagliare a pezzettini la frutta ed inseritela nella cialda decorando con zucchero a velo e cioccolato fuso.





