

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Prugne farcite ricoperte di cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 20 prugne secche grandi snocciate
- 100 g di mandorle
- 100 g di zucchero
- 150 g di cioccolato fondente
- 2 cucchiaini di acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Far ammollare le prugne in acqua calda per 2/3 minuti



2 Nel frattempo, ridurre a pezzetti le mandorle, ma non troppo fini.



3 Mettere sul fuoco lo zucchero con i cucchiari d'acqua e far caramellare.



4 Quando è pronto, aggiungere le mandorle e mescolare bene e velocemente.



5 Scolare le prugne ed asciugarle, delicatamente, perchè se no si spappolano e iniziare ad allargare il buco della prugna.

Mettere un po' di croccante dentro la prugna, aiutandosi con un cucchiaino bagnato d'olio per evitare che il croccante si attacchi.

Riempire le prugne.



6 Una volta riempite tutte, sciogliere il cioccolato a bagno maria



7 e, con l'aiuto della pinza o di due forchette, immergere le prugne nel cioccolato.



8 Lasciarle asciugare su una gratella.



9 Ed ecco il risultato finale.

elciana



elciana

