

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Uva sultanina ricoperta di cioccolato

di: *psilon*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

UVETTA 100 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

AMARETTO DI SARONNO 20 ml

PREPARAZIONE

1 Fate rinvenire l'uvetta in una ciotola con l'amaretto e poca acqua per 30 minuti.



2 Fate fondere il cioccolato a bagnomaria.



3 Con uno stuzzicadenti prendete una o due uvette insieme.



4 E tuffatele nel cioccolato fuso.



5 Infilzate lo stuzzicadente sopra una patata.



6 Mettete la patata 30 minuti in frigo per far asciugare il cioccolato.

