

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.

