Fragole fondenti con granelle croccanti

Meglio di qualsiasi caramella.

Golosità allo stato puro con queste fragole ricoperte di cioccolato fondente.

Questa frutta golosa conquisterà grandi e piccini. Il contrasto tra la dolcezza della cioccolata e la freschezza della frutta è insuperabile, mentre la granella regala un quid sfizioso. Una bella proposta di un **dolce naturale** per far conoscere e apprezzare anche ai bambini più restii tutte le varietà di frutta, sempre rigorosamente di stagione.

Difficoltà: facile
Costo: basso
Preparazione: 5 min. + 10 min. di cottura

Ingredienti
(per 20 fragole)

20 fragole
100 g di cioccolato fondente cacao min. 72%

Per la copertura a piacere
granella di pistacchi
granella di nocciole
granella di mandorle

Procedimento

1. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente.
2. Lavare le fragole ed eliminare picciolo e foglie in modo che le fragole capovolte stiano in piedi. Asciugarle bene tamponando con carta da cucina.
3. Una volta sciolto il cioccolato, immergere le fragole a partire dalla punta per tre quarti della loro superficie.
4. Cospargere le fragole della granella desiderata e lasciar quindi raffreddare in frigorifero fino a quando il cioccolato non si sarà indurito.
5. Conservare le fragole in frigorifero fino al momento di consumarle.