



Chicche con coriandoli canditi

16 Marzo 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
5 MINCALORIE
590KNOTE
30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

4 Mele gialle

320 g di Cioccolato bianco

120 g di Canditi

Preparazione

- Lavate le mele, asciugatele e, con l'aiuto di un coltello affilato, eliminate il picciolo; infilate quindi ogni mela con un bastoncino.
- Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria; non appena sarà completamente sciolto, immergetevi una mela per volta, tenendola per il bastoncino.
- Sgocciate bene le mele dal cioccolato, quindi sistematele via via su un foglio di carta da forno con lo stecco rivolto verso l'alto; prima che il cioccolato si rapprenda completamente, spolverate le mele con i canditi, tritati grossolanamente.
- Quando tutte le mele saranno ricoperte e decorate con i canditi, mettetele in frigo per mezzora, in modo che la glassa si solidifichi, e servitele.

Carla Marchetti