

SPIEDINI DOLCI ALLA FRUTTA

Ingredienti per 8 persone:

- 6 kiwi,
- 600g. di fragole (piccole),
- 6 fette di ananas sciroppato,
- un bicchierino di brandy,
- 30g. di zucchero di canna,
- 50g. di cocco grattugiato.

Sbucciate i kiwi e tagliateli a rondelle.

Lavate rapidamente le fragole, asciugatele con delicatezza e levate il picciuolo.

Sgocciate molto bene l'ananas dal liquido di conservazione e tagliatelo a dadini.

Dopodichè infilzate la frutta, alternandola, su degli spiedini e sistemate questi ultimi in un solo strato sul fondo di un recipiente non metallico.

Cospargete gli spiedini di zucchero, irrorate con il liquore e lasciate riposare 10 minuti, quindi estraeteli e sgocciolateli senza renderli troppo asciutti.

Dopodiché distribuite il cocco su un largo piatto e rotolatevi gli spiedini in modo da rivestirli leggermente.