

SPIEDINI DI FRUTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 fette di ananas,
- 1 banana,
- 1 mela,
- 1 arancia,
- 40 g. di zucchero,
- 80 di cioccolato fondente.

Tagliate a pezzetti le fette di ananas; sbucciate e tagliate in 8 fette la banana; sbucciate, tagliate la mela in 8 spicchi; eliminate la scorza dell'arancia e sbucciate a vivo gli spicchi. Raccogliete lo zucchero in un piatto e passatevi i pezzi di frutta in modo che si ricoprano di zucchero. Infilate su 4 spiedini i pezzi di frutta (2 pezzi di ogni varietà per spiedino). Appoggiate le estremità degli spiedini sulle pareti di una teglia in modo che la frutta non tocchi il fondo del recipiente e metteteli nel forno già caldo. Dopo 5 minuti lo zucchero si sarà caramellato quindi sfornate. Grattugiate il cioccolato, fondetelo a bagnomaria e, aiutandovi con un cucchiaino, fatelo cadere a filo sugli spiedini. Fate solidificare e servite.