

## BOCCONCINI DI CUPIDO

### Ingredienti

- burro (25gr)
- zucchero (200gr)
- cioccolato fondente (60gr)
- panna liquida (40ml)
- uva (200gr)
- fragole (200gr)

### Come si prepara

Per la salsa al cioccolato: riunire in un pentolino il cioccolato spezzettato, lo zucchero, la panna e il burro

Cuocere a fuoco bassissimo fino a che il cioccolato sarà completamente sciolto e ben amalgamato e la salsa avrà raggiunto la densità desiderata.

Far stiepidire la salsa quindi immergervi le fragole e gli acini di uva, per tre quarti del loro volume.

Mettere i frutti ricoperti di cioccolato in frigorifero per far solidificare bene la salsa.

Togliere dal frigorifero un'ora prima di servire a tavola.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

**Gradimento:** 1

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	220 kcal 921 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

occasioni speciali, frutta, dolci, new, feste, cioccolato, Bocconcini di Cupido

