



2 KIWI
RICCHI DI VITAMINA C

SPIEDINI DI FRUTTA AL CIOCCOLATO

IDEALE PER
I PICCOLI



3 ARANCE
RICCHE DI VITAMINA C

1 TAGLIARE LA FRUTTA
A PEZZETTI

2 FISSARLI SU DEGLI
STECCHINI LUNGI

3 FETTE DI ANANAS

3 POSIZIONARE GLI STECCHINI ALL'INTERNO
DI UN VASO O DI UNA GRANDE CIOTOLA

O, PER UNA PRESENTAZIONE PIÙ GRADEVOLE,
INFILZARLI SU DI UNA MELA



1 GRAPPOLO D'UVA

4 SCIOLGERE IL CIOCCOLATO FONDENTE
SPEZZETTATO IN GROSSI PEZZI A BAGNOMARIA



100 G DI CIOCCOLATO FONDENTE
FONTE DI FLAVONOIDI, ANTIOSSIDANTI

5 INSIEME ALLA PANNA
O ALL'OLIO DI COCCO PER UNA VERSIONE
PIÙ LEGGERA E SENZA LATTICINI

6 UNA VOLTA FUSO,
TOGLIERE DALLA FIAMMA

7 AGGIUNGERE IL SUCCO
D'ARANCIA E LA VANILLINA

8 MESCOLANDO FINO A OTTENERE
UNA CREMA OMOGENEA

9 SERVIRE GLI SPIEDINI DA IMMERGERE
NELLA SALSA DI CIOCCOLATO

10 PER UNA GUSTOSA MERENDA
O COME DESSERT A FINE PASTO

100 G DI PANNA LIQUIDA*
(IN ALTERNATIVA SI PUÒ USARE L'OLIO DI COCCO)



SUCCO DI
UN'ARANCIA



1 BUSTINA DI VANILLINA



CHE COSA SERVE:

PENTOLINO E CIOTOLA PER CUOCERE A BAGNOMARIA, COLTELLO, TAGLIERE, STECCHINI.

*POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI.