

Robie Food

LE RICETTE DI @robiegalperti

FRAGOLE AL CIOCCOLATO



-  DIFFICOLTÀ : BASSA
 PREPARAZIONE : 20 MIN
 COTTURA : 10 MIN

INGREDIENTI

- FRAGOLE
- CIOCCOLATO FONDENTE
- LATTE
- RUM
- PANNA MONTATA SPRAY
- GRANELLA DI PISTACCHI



PRESENTAZIONE

Alimento **afrodisiaco** per antonomasia, con questo piatto non avresti passato un San Valentino da **single**.
Insieme al **Kamasutra dell'Ingegnere** è una ricetta al servizio della tua vita sentimentale.

PREPARAZIONE

Difficoltà bassa, **fatica tanta**.
E' il momento di stupire la vostra **dolce metà** anche dopo febbraio...



E tu. Sì, tu, **ingegnere** che stai leggendo.
Verrà anche il tuo giorno.
Ma nel mentre, **prendi appunti!**

Lavate le fragole sotto l'acqua fredda ed asciugatele con la carta da cucina.



Poi spezzate il cioccolato fondente e mettetelo a **sciogliere a bagnomaria**.

Una volta fuso, toglietelo dal fuoco, aggiungete un goccio di latte e, se il palato lo consente, anche del **rum**. Mescolate per bene.

Prendete quindi le fragole, immergetele nel cioccolato e poi nella granella di pistacchi. *(visto che è mainstream, vogliamo essere al passo anche noi... eskere).*

Appoggiatele su della carta forno e lasciatele **raffreddare in frigorifero** per un'oretta.

Servite con della **panna montata spray**.

Che dire... sono anche ricche di **vitamina C**.

Brutus Pub

LUNEDÌ E GIOVEDÌ
LITRO DI BIRRA
A 6 EURO



APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 17 ALLE 02
Via Repubblica 163 - SAREZZO (Bs)
339.98580186