

Fragole in smoking

Ingredienti per 4 persone

- .8 fragole mature e abbastanza grandi
- .300 g di cioccolato bianco
- .300 g di cioccolato al latte

Procedimento

- .Lavate le fragole senza togliere le foglie.
- .Sciogliete a bagnomaria il cioccolato bianco e a parte quello al latte.
- .Immergete le fragole ben asciutte nel cioccolato al latte e mettetele a scolare su una griglia.
- .Ponetele in frigorifero per circa 15 minuti.
- .Immergete le fragole lateralmente nel cioccolato al latte per creare una V.
- .Con una sac a poche o uno stuzzicadente create il papillon e i bottoni.
- .Ponetele in frigorifero fino al momento di servirle.

" Potete usare anche il cioccolato fondente se preferite "

