

Piruletes de fruita amb xocolata



Ingredients per a 2 persones

Fruites variades

Maduixes
Taronja
Kiwi
Plàtan

Xocolata fondant



Estris necessaris



Microones



Recipient apte per a microones



Taula de tallar



Cullera i ganivet



Broquetes de fusta

Elaboració

- 1 Renteu les maduixes i tal·leu-ne la part de dalt.
- 2 Peleu la taronja traient-ne la part blanca i tal·leu-la a grills.
- 3 Peleu el plàtan i tal·leu-lo a rodanxes una mica allargades.
- 4 Peleu el kiwi, traieu-ne les puntes i tal·leu-lo en forma de grills.
- 5 Claveu les fruites en un pal de broqueta.
- 6 Tal·leu a trossos la xocolata fondant, si és en barra, i poseu-la en un bol apte per a microones.
- 7 Introduïu-lo al microones durant 15-20 segons a baixa potència. Traieu-lo del microones i remeneu la xocolata. Repetiu l'operació les vegades que calgui fins que es fongui.
- 8 Banyeu les piruletes de fruita a la xocolata.
- 9 Poseu les piruletes clavades en una superfície que ho permeti com, per exemple, en un got amb una mica d'arròs.

Sabies que...

El consum de xocolata, sobretot, la d'alt contingut en cacau, és recomanable en quantitat moderada dins d'una dieta equilibrada i variada.

IDEES

També podeu servir la fruita tallada i posar la xocolata calenta en un bol a part. D'aquesta manera cada persona punxa un tros de fruita i el suc a la xocolata desfeta.

