

Fragole, Alkekengi e Ananas glassati

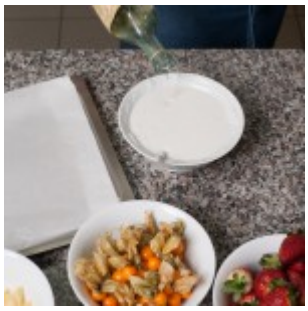
Difficoltà media

40 minuti

Ingredienti

- **15** Fragole
- **15** Alkekengi
- **4 fette** Ananas candito
- **300 g** Zucchero fondente
- **50 g** Maraschino (o altro liquore a piacere)
- **200 g** Cioccolato temperato fondente (vedi ricetta)

Procedimento



1. Preparate lo zucchero fondente bianco fuso a bagnomaria, con il maraschino fino a raggiungere la temperatura di 45°C .



2. Immergetevi la frutta, la fragola con il suo peduncolo fino a 3/4, l'alkekengi fino alle foglie e l'ananas a pezzetti. Adagiateli poi sopra della carta da forno e fate asciugare per circa 30 minuti.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Quando il fondente è indurito, immergete la frutta nel cioccolato temperato e fare rapprendere sempre su carta forno.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED