



## Fragole, Alkekengi e Ananas glassati



Difficoltà media

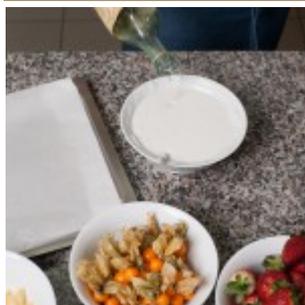


40 minuti

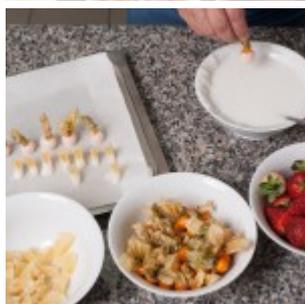
### Ingredienti

- 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.



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