

Idee e acquisti per la settimana

PRIMIZIE
D'AUTUNNO
EXTRA

Frutti al cioccolato

Dessert per 4 persone

2 cucchiaini di nocciole intere
20 g di zucchero
250 g di cioccolato, ed es. scura
2 banane
1 pera

1 Tagliare grossolanamente le nocciole. Scaldare lo zucchero in una pentola finché non caramellizza leggermente. Aggiungere le nocciole e mescolare con lo zucchero. Stendere subito su un foglio di carta da forno e lasciar raffreddare. Tagliare ancora a pezzi il croccante di nocciole.

2 Rompere la cioccolata a pezzi. Lasciarla sciogliere a bagnomaria.

3 Tagliare a scaglie o in pezzi grandi la frutta. Infilare su spiedini di legno. Immergere nella cioccolata e poi lasciar asciugare sulla carta da forno. Spolverizzare con il croccante. Lasciar raffreddare i frutti ricoperti di cioccolata.

Consiglio

Per i bambini preparare con cioccolata al latte. In questo modo lo strato di cioccolata si romperà più facilmente.

Preparazione ca. 20 minuti, oltre al tempo per raffreddare

Per persona ca. 4 g di proteine, 21 g di grassi, 57 g di carboidrati, 1850kJ/440 kcal

Leckerli alla crema
M-Classic
180 g Fr. 3.90



Yupi Marshmallows
175 g Fr. 1.90

Zucchero
vanigliato
Pâtissier
4x10g
Fr. 2.70



Big Kiss Milk
4 pezzi
130 g Fr. 1.60

Popcorn Choco
M-Classic
120 g Fr. 1.60



Pezzetti di mela
secchi M-Classic
250 g Fr. 4.30

Nougat
Montelimar
200g
Fr. 4.70



Cannella macinata,
barattolo di vetro da
27 g Fr. 1.05