Pere ricoperte di cioccolato

Ospiti a sorpresa? Come dessert proponi questo dolce (senza zucchero!) facilissimo e velocissimo da preparare: è pronto in 5 minuti!

Pere e cioccolato è l'abbinamento perfetto: il sapore zuccherino del frutto, ricco di vitamine e fibre, è bilanciato dall'amaro del cioccolato fondente extra e ti regala un'esperienza di gusto davvero unica! In questa ricetta, poi, la "ciliegina sulla torta" è l'aggiunta del cocco grattugiato che dà colore al piatto e regala un'ulteriore punta di dolcezza a questa leccornia **senza zucchero!**

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Preparazione: 5 minuti

Ingredienti
(per 12 persone)

6 pere Passo dopo Passo Despar
400 g di cioccolato fondente extra 85%
3 cucchiai di cocco grattugiato

Procedimento
1. Taglia in 4 ogni pera e priva ogni fetta del torsolo centrale.
2. Sciogli a bagnomaria il cioccolato. Infilza con uno stecchino ogni quarto di pera e immergilo nel cioccolato fuso.
3. Cospargi di cocco grattugiato e lascia rapprendere in frigorifero.