



Boeri - [Visualizza sul sito](#)
di gioghiotta75

dolci - piccole dolcette - ciliegie sotto spirito

Allora ci vogliono 20 ciliegie sotto spirito con picciolo e 200 gr di cioccolato fondente.
Si grattugia il cioccolato e si scioglie in un pentolino nel forno a 100° c.
Poi si scolano le ciliegie dal liquore, si asciugano e si immergono nel cioccolato fuso.
Si fa solidificare ed asciugare e si conservano per qualche giorno in luogo fresco (non in frigo).

eCucinando.it