



INGREDIENTI

200 g cioccolato fondente 85%
6 pere Conference o William
3 cucchiaini di cocco grattugiato

PROCEDIMENTO

1. Lava bene ogni pera e asciugala, quindi tagliala in 4 spicchi. Priva tutti gli spicchi del torsolo centrale.
2. Sciogli a bagnomaria il cioccolato. Infilza gli spicchi di pera con uno stuzzicadenti e immergili, per metà, dentro il cioccolato fuso.
3. Cospargi la parte ricoperta di cioccolato con il cocco grattugiato e lascia rapprendere in frigorifero per circa 15 minuti. Una merenda tanto facile quanto gustosa!