



[ORCODE WEB](#)

Clementine al cioccolato

Sciogliere a bagnomaria del cioccolato fondente, sbucciare le clementine e dividere gli spicchi. Immergere metà di ogni spicchio nel cioccolato fondente, appoggiarlo sulla carta da forno e spolverizzarlo leggermente con del fior di sale. Lasciare raffreddare e poi disporre su un piatto. Una variante: caramellare gli spicchi prima di immergerli nel cioccolato.