

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Affogato all'amarena

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 500 ml di panna zuccherata
- 1 tubetto di latte condensato
- 1 barattolo di amarene sciroppate.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare in una ciotola la panna con il latte condensato.



2 Trasferite il composto nella gelatiere e lavorate per 30 minuti.





3 Mettete il gelato nei bicchieri.



4 Guarnite con le amarene.

