

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baylesmokasù

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MASCARPONE 200 gr

FORMAGGIO SPALMABILE ALLO

YOGURT 1 cucchiaino da tavola

LATTE CONDENSATO 2 cucchiaini da tavola

UOVA 2

ZUCCHERO A VELO 3 cucchiaini da tavola

PANNA 200 gr

CIOCCOMOKA la ricetta è qui :

<https://www.cookaround.com/yabbse1/sh...d.php?t=1>

-

MOU la ricetta qui :

<https://www.cookaround.com/yabbse1/sh...ad.php?t=>

-

BAYLES

LATTE

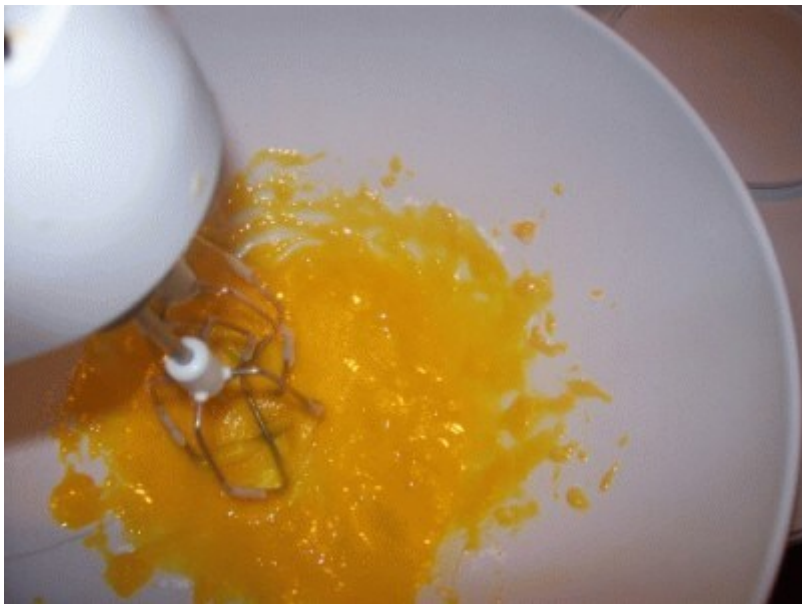
BISCOTTI

PREPARAZIONE

- 1 Montare a neve ferma la panna, aggiungere un cucchiaino di zucchero a velo.



- 2 Montare i tuorli con gli altri due cucchiaini di zucchero a velo.



- 3 Aggiungere il mascarpone, il formaggio ed il latte condensato. Mescolare bene.



- 4 Montare a neve gli albumi ed aggiungerli al composto di mascarpone ed aggiungere anche due cucchiari di panna montata e mescolare delicatamente.



- 5 Mettere in un piatto il Bayles allungato con il latte, bagnare i biscotti e metterli nei bicchierini.



- 6 Fare uno strato di mascarpone, uno di cioccolato, un'altro strato di biscotti e continuare alternando.



- 7 Decorare con il resto della panna montata e un biscotto.