

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchierini all'amaretto e fragole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

YOGURT GRECO 200 ml
SAVOIARDI 8
PANNA 35 ml
CIOCCOLATO FONDENTE 30 gr
FRAGOLE
MIELE 1 cucchiaino da tavola
AMARETTI
LIQUORE ALL'AMARETTO

Bicchierini all'amaretto e fragole, mille modi di servirli partendo dagli stessi ingredienti...mary.at ci mostra come realizzarne di diversi usando la fantasia!

PREPARAZIONE

1 Sciogliete a bagno maria il cioccolato fondente con la panna.

Dolcificate lo yogurt con 1 cucchiaio di miele, aggiungete 4 amaretti sbriciolati, un cucchiaio di liquore all'amaretto e mescolate il tutto.



2 Preparate la bagna diluendo il liquore all'amaretto con pochissima acqua per renderla meno alcolica, se la preferite più forte potete fare a meno di diluirla.

Dividete i savoiardi a metà e passateli per pochi secondi nella bagna, quindi disponeteli nel senso della lunghezza nel bicchiere.



3 Aggiungete la crema di yogurt e poi le fragole a pezzetti.



4 Ricoprite con la crema di cioccolato e decorate con gli amaretti e la fragola.



5 Potete anche variare gli strati mettendo prima la crema di cioccolato e poi la crema di yogurt.



- 6 Altra variante è quella di mettere uno strato di savoiardi inzuppati nella bagna, seguito da uno di crema di yogurt e fragole a pezzi.



7 Coprite con uno strato di savoiardi inzuppati, uno di cioccolato e gli amaretti.



8 Terminate con la crema di yogurt e il cioccolato.

