

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchierini Camy cream di spinnerina

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La Camy cream è diventato ormai un must per coloro che si avvicinano al mondo Cookaround, spinnerina la utilizza per realizzare degli ottimi bicchierini...sbizzarrite anche voi la vostra fantasia!

INGREDIENTI

CAMY CREAM

PAVESINI

FRUTTI DI BOSCO SURGELATI 200 gr

CAFFÈ tazzine - 2

LIQUORE S.MARZANO tazzina - 1

NOCCIOLE

CIOCCOLATO FONDENTE

ZUCCHERO A VELO

AMARENE SCIROPATE

PREPARAZIONE

1 Ho preso 1/3 di Camy cream e ho aggiunto una tazza di caffè e il liquore.



2 Ho tritato le nocciole e il cioccolato fondente.



- 3 Ho preso 1/3 di Camy cream e ho messo solo il cioccolato, poi ho inzuppato i Pavesini nel caffè.



- 4 Ho alternato la Camy cream con i frutti di bosco, lasciati macerare con 2 cucchiaini di zucchero e le amarene sciroppate, aggiungendo i biscotti.