

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciliege al liquore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g ciliege
1 arancia
3 cucchiari zucchero
3 bicchierini cointreau
2 dl panna montata
cannella in polvere.

PREPARAZIONE

1 Mettere le ciliege lavate e snocciolate in una terrina, cospargerle con lo zucchero, unire il liquore, la scorza grattugiata dell'arancia, mescolare e far macerare in frigorifero per 2 ore.

Distribuire le ciliege con il loro liquido in quattro coppette, decorarle con la panna montata, spolverizzarle con la cannella e servire.