

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coppe al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 uovo
- 2 cucchiari zucchero
- 1/4 l latte
- 150 g cioccolato grattugiato
- 100 g amaretti
- 100 g mascarpone
- 3 cucchiari liquore all'amaretto.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la crema con l'uovo, lo zucchero e il latte, unire il cioccolato, il mascarpone, gli amaretti tritati e il liquore.
Mettere nelle singole coppe, tenere in frigorifero per circa 2 ore, decorare con quattro amaretti e servire.