

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dessert d'albicocche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 l panna da montare
500 g albicocche macerate in vino dolce
200 g zucchero
albumi d'uovo
amaretti

PREPARAZIONE

- 1 Montate la panna con lo zucchero, frulla le albicocche con 4-5 amaretti, incorporate alla panna, montate gli albumi con lo zucchero a neve ferma, unite il tutto alla panna/albicocche, riempite delle coppe, mettete in freezer per 1/2 ore, sevite cosparse di zucchero a velo e un amaretto.