

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mattonella con yogurt di fragola e cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **4 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

PANNA DA MONTARE 500 ml

ZUCCHERO 80 gr

ALBUMI 2

FARINA DI SEMI DI CARRUBA

abbondante - 1 cucchiaio da tavola

YOGURT ALLA FRAGOLA 175 gr

PER LA BASE

BISCOTTI SECCHI 150 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 120 gr

BURRO 30 gr

PREPARAZIONE

1 Nel mixer frullare i biscotti.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato con il burro.

In una ciotola mescolare i biscotti con il cioccolato e ricavate 2 rettangoli delle dimensioni della base degli stampi per plum cake.





2 Fate riposare in frigo.

In una ciotola mettete la panna fredda, lo yogurt e la farina e montare con le fruste elettriche.





3 Nella planetaria montare gli albumi con lo zucchero.



4 Unite delicatamente gli albumi al composto di yogurt e mescolare delicatamente.



5 Sulla base dello stampo per plum cake mettete della carta forno e coprite con uno strato di crema.



6 Coprite con un disco di biscotti e concludete con altra crema e l'ultimo strato di biscotti.





7 Mettete nel congelatore per 3-4 ore.



