

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Parfait di miele di dente di leone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



### INGREDIENTI

4 rossi d'uovo  
1 uovo intero  
100g di miele di dente di leone  
1 cucchiaino di zucchero  
20g di gran marnier  
1/4 l di panna  
buccia di limone.

### PREPARAZIONE

- 1 Mescolare insieme 1 uovo intero e i 4 rossi d'uovo, lo zucchero, il miele e la buccia di limone grattata. Sbattere questo composto a vapore.  
Aggiungere il Gran Marnier e, quando il tutto è freddo, aggiungere la panna montata.  
Analogo risultato si può ottenere usando qualunque tipo di miele.