

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Parfait di noci

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA BASE

6 uova intere
400g di zucchero
1/2 l di panna montata

PER IL CARMELLO

1 cucchiaino di burro
100g di zucchero
200g di noci sminuzzate

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere bene le uova amalgamate con lo zucchero. A parte caramellare per 10 minuti 100 grammi di zucchero con il burro, le noci e un bicchiere d'acqua. Raffreddare passare al frullatore, aggiungere la base e la panna montata. Mettere in frigo per alcune ore, ma tenere a temperatura ambiente per un'ora prima di servire.