

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salame di nutella

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 250 g di mascarpone
- 250 g di biscotti secchi oro saiva
- 250g di nutella.

PREPARAZIONE

- 1 Frullare i biscotti, mettere in una terrina, aggiungere la nutella e il mascarpone, impastare il tutto, mettere nella carta stagnola dandole la forma del salame, conservare in frizer fino al momento di servire.