

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Semifreddo ai marrons glace's

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

½ bicchiere di latte  
200 g di panna fresca  
4 uova  
5 cucchiari di zucchero  
400 g di marrons glace's a pezzetti e 4  
marrons glace's interi.

## PREPARAZIONE

**1** Frullate i marrons glacés con la panna e il latte fino a ottenere una crema. Passatela al setaccio.

Montate un uovo e tre tuorli con lo zucchero, incorporatevi la crema di marroni, mescolando bene. Mettete a raffreddare in frigorifero. Servite il semifreddo in coppe guarnite dai marroni interi.