

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo alle ciliegie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

250 g di panna da montare

100 g di ciliegie.

PER LA DECORAZIONE

cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 Prendere delle belle ciliege.

Lavarle per benino e snocciolarle tutte.



2 A questo punto frullarle. Montare la panna montata già zuccherata.



3 Aggiungere le ciliege frullate ed alcune a pezzettoni.



4 Versare il composto negli stampini.



5 Riporre in freezer per una notte.

Sformare almeno 15 minuti prima di servirle.

