

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.

