

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Semifreddo di stracciatella agli amaretti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

250 ml di panna  
50 g di zucchero a velo  
gocce di cioccolato  
amaretti.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



2 Sbriciolare gli amaretti e mescolarli alle gocce di cioccolato.



3 A parte, montare la panna con lo zucchero a velo. Unire, quindi, alla panna gli amaretti sbriciolati ed il cioccolato.



4 Sul fondo di uno stampino per budino in alluminio, mettere un amaretto intero.



5 Riempire con il composto e riporre il tutto nel freezer per poco più di 3 ore.



6 Questo è il risultato.

