

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Affogato all'amarena

di: *monica2158*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 35 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 500 ml di panna zuccherata
- 1 tubetto di latte condensato
- 1 barattolo di amarene sciroppate.

### PREPARAZIONE

- 1 Mescolare in una ciotola la panna con il latte condensato.



**2** Trasferite il composto nella gelatiere e lavorate per 30 minuti.





**3** Mettete il gelato nei bicchieri.



4 Guarnite con le amarene.

