

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amoretto

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *QUALCHE ORA DI RAFFREDDAMENTO IN FRIGO*



INGREDIENTI

6 uova
120 g di zucchero
500 g di mascarpone
50 g di panna da montare
150 g di amaretti
1 bicchierino di Amaretto di Saronno
biscotti per servire

PREPARAZIONE

- 1** Dividete tuorli e albumi. Con le fruste elettriche montate a spuma i tuorli con lo zucchero, a neve fermissima i gli albumi, montate anche la panna. Infine riducete gli amaretti in polvere finissima.

Aggiungete ai tuorli il liquore, il mascarpone, la panna montata, gli amaretti in polvere, infine incorporare gli albumi unite tutti questi ingredienti poco per volta e mescolando dal basso verso l'alto cercando di non smontare il composto.

Raffreddate la crema ottenuta in una capiente terrina in frigo e servire in delle coppe con i biscotti.



2 E' ottimo!