

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchieri di crema al mascarpone

di: *Rossellin@*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

500 g di mascarpone

4 tuorli

100 g di zucchero

cannoli di cialda

Pavesini

Maraschino.

Bicchieri di crema al mascarpone, proprio quello che ci vuole quando si è un po' giù di tono! Facilissimi e velocissimi da realizzare, sono ottimi per ingolosire i vostri invitati.

PREPARAZIONE

- 1 Ho preparato la crema al mascarpone frullando i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare spumosi, poi ho aggiunto il mascarpone e quasi tutti i Pavesini tritati grossolanamente, tenendone qualcuno da parte per la decorazione.



- 2 Poi ho alternato nei bicchieri la crema e i Pavesini imbevuti nel liquore terminando con una spolverata di cacao amaro.



