

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchierini yogumisù

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PESCHE 2

YOGURT AL COCCO vasetto - 1

SAVOIARDI 10

PANNA 100 gr

LIMONCELLO 2 cucchiari da tavola

Bicchierini yogumisù, un dessert davvero fantasioso! Il nome dice già tutto, un bicchierino tiramisù con l'utilizzo dello yogurt al posto del mascarpone, il tutto rinfrescato dal sapore delle pesche. Ottima idea, brava la nostra cookina NoixDeCoco!

PREPARAZIONE

1 Ho tagliato le pesche a cubetti e le ho zuccherate.



2 Ho preparato la crema mescolando dal basso verso l'alto panna montata e yogurt al cocco.



3 Ho diluito 2 cucchiaini di limoncello con 6 cucchiaini di acqua.



4 Ho bagnato 2 savoiardi tagliati a metà nel limoncello diluito.



5 Li ho messi come base nel fondo del bicchiere.



6 Poi ho versato un po' delle pesche.



7 Ho aggiunto la crema e continuato con altri strati di savoiardi, frutta e crema.

