

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema simil raffaello

di: *Ballina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *3 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

MASCARPONE 250

LATTE CONDENSATO 100 gr

PANNA DA MONTARE non zuccherata -
150 ml

CIOCCOLATO BIANCO 150 gr

WAFERS ALLA VANIGLIA metà pacco -

GRANELLA DI MANDORLE (facoltativa) -

FARINA DI COCCO poca -

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare leggermente il mascarpone e unite il latte condensato.

In una casseruola portare quasi a bollore 100 ml di panna e aggiungete il cioccolato

bianco tritato grossolanamente.



2 Mescolare e fate raffreddare un pò la ganache ed unitela alla crema di mascarpone.



3 Mescolare ed aggiungete la restante panna precedentemente montata.



4 Unite i wafers sbriciolati.



5 Ed infine le mandorle ed il cocco.

