

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dessert al finocchio

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*

---



## INGREDIENTI

4 finocchi  
100 g zucchero al velo  
1 bustina vaniglina  
1 bicchierino liquore all'anice  
panna montata

## PREPARAZIONE

- 1** Lessare i finocchi a spicchi in acqua bollente con poco sale. Scolarli, passarli al frullatore e poi al setaccio. Unire lo zucchero al velo, la vaniglina e il liquore. Mescolare, dividere in 4 coppe, mettere in frigo per 2 ore, quindi decorare con ciuffi di panna.