

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mattonella con yogurt di fragola e cioccolato

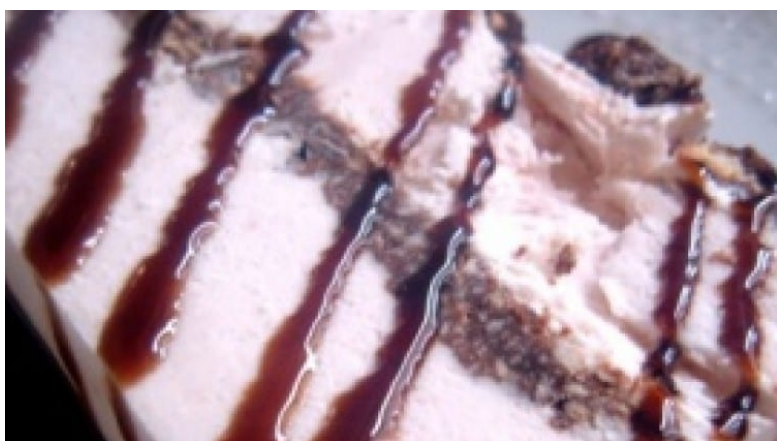
di: *Gabita*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO



## INGREDIENTI

PANNA DA MONTARE 500 ml

ZUCCHERO 80 gr

ALBUMI 2

FARINA DI SEMI DI CARRUBA

abbondante - 1 cucchiaio da tavola

YOGURT ALLA FRAGOLA 175 gr

## PER LA BASE

BISCOTTI SECCHI 150 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 120 gr

BURRO 30 gr

# PREPARAZIONE

1 Nel mixer frullare i biscotti.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato con il burro.

In una ciotola mescolare i biscotti con il cioccolato e ricavate 2 rettangoli delle dimensioni della base degli stampi per plum cake.





2 Fate riposare in frigo.

In una ciotola mettete la panna fredda, lo yogurt e la farina e montare con le fruste elettriche.







3 Nella planetaria montare gli albumi con lo zucchero.



4 Unite delicatamente gli albumi al composto di yogurt e mescolare delicatamente.



5 Sulla base dello stampo per plum cake mettete della carta forno e coprite con uno strato di crema.



6 Coprite con un disco di biscotti e concludete con altra crema e l'ultimo strato di biscotti.







7 Mettete nel congelatore per 3-4 ore.





