

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Parfait di noci

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER LA BASE

6 uova intere
400g di zucchero
1/2 l di panna montata

PER IL CAMELLO

1 cucchiaino di burro
100g di zucchero
200g di noci sminuzzate

PREPARAZIONE

- 1** Sbattere bene le uova amalgamate con lo zucchero. A parte caramellare per 10 minuti 100 grammi di zucchero con il burro, le noci e un bicchiere d'acqua. Raffreddare passare al frullatore, aggiungere la base e la panna montata. Mettere in frigo per alcune ore, ma tenere a temperatura ambiente per un'ora prima di servire.