

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Semifreddo alla nocciola con pralinato

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [45 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 9 ORE DI RIPOSO



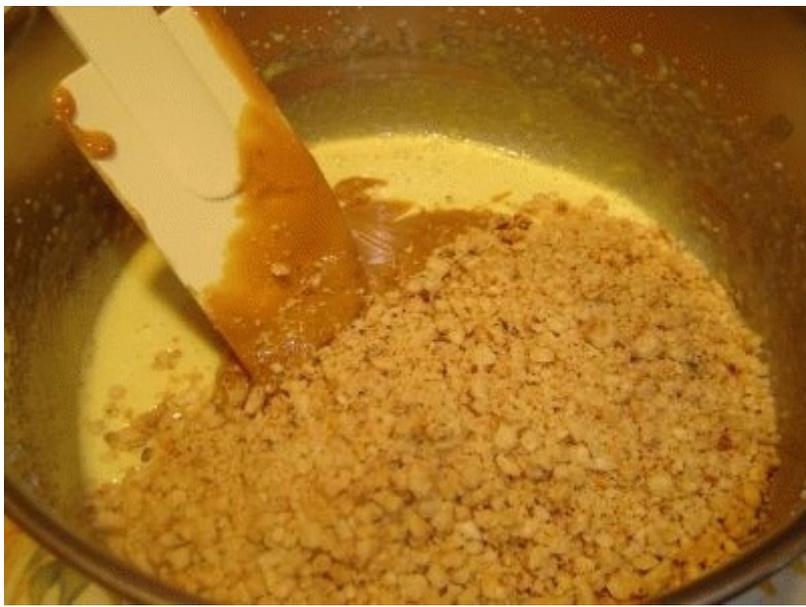
### INGREDIENTI

- 100 g di pralinato
- 100 g di granella di nocciole
- 2 tuorli
- 60 g di zucchero
- 2 albumi
- 250 ml di panna.

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero.

Aggiungete il pralinato e la granella di nocciole e mescolare.



**2** Montare la panna e gli albumi a neve.



**3** Unite al composto di nocciole prima una piccola parte della panna montata.



**4** Mescolare delicatamente quindi unite la restante panna.

Ora unite una piccola parte di albumi e mescolare delicatamente.



**5** Ora unite l'albumi rimasto e mescolare.

Foderate uno stampo da plum cake con carta forno e versate il composto nello stampo.



6 Fate riposare nel congelatore per 8-9 ore.

