

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo di stracciatella agli amaretti

di: *Emanuela68*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

250 ml di panna
50 g di zucchero a velo
gocce di cioccolato
amaretti.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Sbriciolare gli amaretti e mescolarli alle gocce di cioccolato.



3 A parte, montare la panna con lo zucchero a velo. Unire, quindi, alla panna gli amaretti sbriciolati ed il cioccolato.



4 Sul fondo di uno stampino per budino in alluminio, mettere un amaretto intero.



5 Riempire con il composto e riporre il tutto nel freezer per poco più di 3 ore.



6 Questo è il risultato.

