

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù con i frollini di Immart

di: *Immart*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FROLLINI AL CACAO 1 confezione -
CREMA DI NOCCIOLE NUTKAO barattolo
- 1
LATTE 60 ml
CAFFÈ ZUCCHERATO 40 ml
CACAO AMARO 40 gr

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare il latte con caffè.



2 Bagnare i frollini nel latte e caffè e fate uno strato di frollini sul fondo di una pirofila.



3 Coprite con della crema alle nocciole.



4 Continuate con gli strati fino ad arrivare al bordo.

Cospargete con il cacao.



5 Fate riposare nel congelatore per 30 minuti circa e servite.

