



Covid-19 Dessert Coronavirus

VEGETARIANO



4
Porzioni



30 min.
Preparazione

Ingredienti

| | |
|----------|---------------------|
| 50 GR | MERINGA |
| 10 GR | CANNELLA IN POLVERE |
| 150 GR | CIOCCOLATO BIANCO |
| 75 GR | CIOCCOLATO AL LATTE |
| 200 GR | RICOTTA |
| 50 GR | FRAGOLE |
| 4 | MANDARINI |
| 1 FOGLIO | WAFER |

Procedimento

1

PER PRIMA COSA FAI LE MERINGHE, CON L'IMPASTO PRONTO AGGIUNGI LA CANNELLA, FAI DEI CIUFFETTI PICCOLI E CUOCI IN FORNO.

2

PRENDI I MANDARINI, LAVALI PER BENE E CON L'AUTO DI UN COLTELLO TAGLIA LA BUCCIA PER IL LUNGO IN MODO DA AVERE 2 META', DELICATAMENTE STACCA LA BUCCIA E ROVESCIALA. IN ASSENZA DI 8 STAMPINI PER TENERE LE BUCCE PER FORMARE LE MEZZE SFERE, AIUTATI CON DELLO SCOTCH PER TENERE LA FORMA (GUARDA IL VIDEO)

3

SCIOGLI IN MICROONDE 1250 GR DI CIOCCOLATO BIANCO CON 25 GR DI CIOCCOLATO AL LATTE, CON UN PENNELLO PASSA IL CIOCCOLATO SULLE BUCCE DI MANDARINI E METTI IN FREEZER PER 10 MINUTI, RIPETI PER VOLTE IL PASSAGGIO

4

PREPARA IL RIPIENO CON LA RICOTTA, 50 GR DI CIOCCOLATO AL LATTE SMINUZZATO, 35 GR DI ZUCCHERO E 50 GR DI FRAGOLE A CUBETTI, TAGLIA 4 PEZZI DI WAFER A FORMA ROTONDA

5

PRENDI I MANDARINI CON IL CIOCCOLATO, TOGLI LO SCOTCH E DELICATAMENTE LA BUCCIA, RIEMPI LE MEZZE SFERE, METTI TRA 2 SFERE IL WAFER E CON IL CIOCCOLATO SCIOLTO RIMASTO UNISCI LE 2 MEZZE SFERE

6

PRENDI LE MERINGHE, METTI LA PUNTA NEL CIOCCOLATO SCIOLTO E RICOPRI COSI LE MEZZE SFERE, E IL DESSERT è PRONTO

Informazioni Nutrizionali

per porzione

| CALORIE | PROTEINE | CARBOIDRATI | GRASSI |
|---------|----------|-------------|----------|
| 399 | 7,91 gr | 45,56 gr | 20,55 gr |