



## Crema Mascarpone

Crema Mascarpone **senza Uova, facile** e **veloce** da preparare che puoi utilizzare come **base** per altri **dolci** e preparazione ma che puoi gustare anche così. Ottima accompagnata con del **cioccolato** sciolto o a pezzi, con **frutta** fresca e **biscotti**. Puoi usala anche per fare il **Tiramisù**.

Senza **Glutine**

**VEGETARIANO**



**4**  
Porzioni



**10 min.**  
Preparazione

### Ingredienti

500 ML	PANNA
500 GR	MASCARPONE
75 GR	ZUCCHERO
75 GR	ZUCCHERO A VELO
6 GR	GELATINA

### Procedimento

1

INIZIA CON IL MONTARE LA PANNA (FOTO 1) E METTILA IN FRIGO, IN UNA CIOTOLA VERSA IL MASCARPONE LO ZUCCHERO E LO ZUCCHERO A VELO (FOTO 2) E MESCOLA IL TUTTO, AGGIUNGI LA GELATINA SCIOLTA

2

PRENDI LA PANNA E AGGIUNGILA AL COMPOSTO CON IL MASCARPONE UN PO ALLA VOLTA (FOTO 3) FINO A INCORPORARE TUTTA LA PANNA (FOTO 4)

3

LASCIALA IN FRIGO PER ALMENO 10 MINUTI E PUOI UTILIZZARLA.

### Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
458	2,20	33,60	35