

Semifreddo al mascarpone

Data: 4 maggio 2018 | Autore: Maria Concetta Pelle



Vi propongo un dolce al cucchiaio molto semplice ma gustoso, da preparare velocemente con ingredienti reperibili in casa anche all'ultimo minuto. [MORE]

Ingredienti:

350g di mascarpone
125 g di zucchero
1 bustina di vaniglia
70g di burro
1 cucchiaino di cacao
gherigli di noce (in alternativa frutta candita)

Procedimento:

In una terrina lavorare il burro con lo zucchero (lasciare sciogliere bene il burro) e la vaniglia fino ad ottenere un composto omogeneo. Incorporare il mascarpone (volendo possiamo sostituire il mascarpone con la ricotta) e il cacao. Distribuire la crema nelle coppette, decorare con la frutta candita o le noci. Tenere in frigo almeno una ventina di minuti e...pronta per essere assaporata.