

TIRAMISÙ AL COCCO



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 persone

In una ciotola, con l'aiuto di una frusta, stemperare a mano il prodotto in polvere menù con la panna e altrettanto latte, aggiungendo all'impasto anche 75 g. di cocco grattugiato. Lasciar riposare in frigorifero la crema ottenuta per trenta minuti. Nel frattempo unire la batida de coco con 50 g. di latte, quindi bagnare i savoiardi in questa miscela. Accomodare due savoiardi sul fondo di ciascuna coppetta, poi riempire con il tiramisù. Completare spolverando con il cocco grattugiato rimasto e servire

Procedimiento sin gluten

Utilizzare Biscotti e Cocco grattugiato riportanti in etichetta la dicitura senza glutine.