

## PESCHE E YOGURT

---



### Ingrédients Menù

---

200 g. Mousse allo yogurt - DJ1X

n.10 Pesche allo sciroppo - AG1

q.b. Glassa al cioccolato - D30

### Ingrédients

---

500 ml. Latte fresco

80 g. Amaretti

Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

---

Preparare la mousse allo yogurt seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e lasciare riposare in frigorifero almeno 2 ore. Scolare le pesche e farcirle con amaretti sbriciolati lavorati con glassa al cioccolato. Riempire le pesche con la mousse allo yogurt e decorare con glassa al cioccolato e amaretti sbriciolati. Servire freddo.