PESCHE E YOGURT

Ingredienti Menù

200 g. Mousse allo yogurt - DJ1X

n.10 Pesche allo sciroppo - AG1

q.b. Glassa al cioccolato - D30

Ingredienti

500 ml. Latte fresco

80 g. Amaretti

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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 sbricciolati. Servire freddo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)