

Biscomisù

Senza glutine



Ingredienti

3 biscotti (secchi o frollini senza glutine) #

200 gr yogurt greco senza lattosio

Un goccio di caffè per la bagna dei biscotti

Una spolverata di cacao in superficie #

Procedimento

Inzuppate i biscotti nel caffè e alternateli con lo yogurt greco in una tazza o in un coppapasta. Spolverate con cacao amaro poi lasciate riposare il dessert in frigo per almeno un'oretta. Gustatelo a colazione o merenda. Oppure a fine pasto.

Ricetta dal web