

Coppa bigusto super cremosa

Senza glutine



Ingredienti

200 gr di panna zuccherata senza lattosio

200 gr mascarpone senza lattosio

2 cucchiaini colmi di Nutella

20 gr di cacao amaro #

4 barrette Kinder

Procedimento

Montate 200 gr di panna zuccherata, aggiungete 200 gr mascarpone e 2 cucchiaini di Nutella. Mescolate bene e dividete in due ciotole. In una parte aggiungete 20 gr di cacao amaro e mescolate. A questo punto riempi i bicchierini alternando strati di crema alla Nutella e crema al cacao e qualche dadino di barretta Kinder. Completare con cacao amaro e barrette Kinder intere

N.B. *Potete sostituire il mascarpone con del formaggio spalmabile (senza lattosio) e la panna con lo stesso quantitativo di ricotte (senza lattosio)*

Ricetta originale di Mary zero glutine