



Semifreddo alle nocciole



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Semifreddo alle Nocciole

Dolce al cucchiaino

Preparazione	20 min
Cottura	20 min
Tempo totale	40 min

Portata: Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: budino, dessert

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 6 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 250 ml panna
- 80 g zucchero
- 60 g nocciole
- 1 cucchiaio Nutella
- 50 g cioccolato fondente
- 2 cucchiari Rum
- 3 tuorli di uovo
- 1 uovo

Istruzioni

1. In un recipiente monta i tuorli d'uovo e l'uovo intero insieme allo zucchero. Unisci 50 gr. di nocciole tritate finemente, la Nutella, il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria, il Rum e mescola bene. Monta a neve ferma la panna e aggiungila al composto.
2. Distribuisci la crema ottenuta in 6 bicchieri da dessert e fai riposare nel congelatore per almeno 5-6 ore.
3. Togli dal freezer 10 minuti prima di servire e accompagna il semifreddo con granella di nocciole.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito...

PATRIZIA UGOLINI (ugo picia)

[Read More](#)
