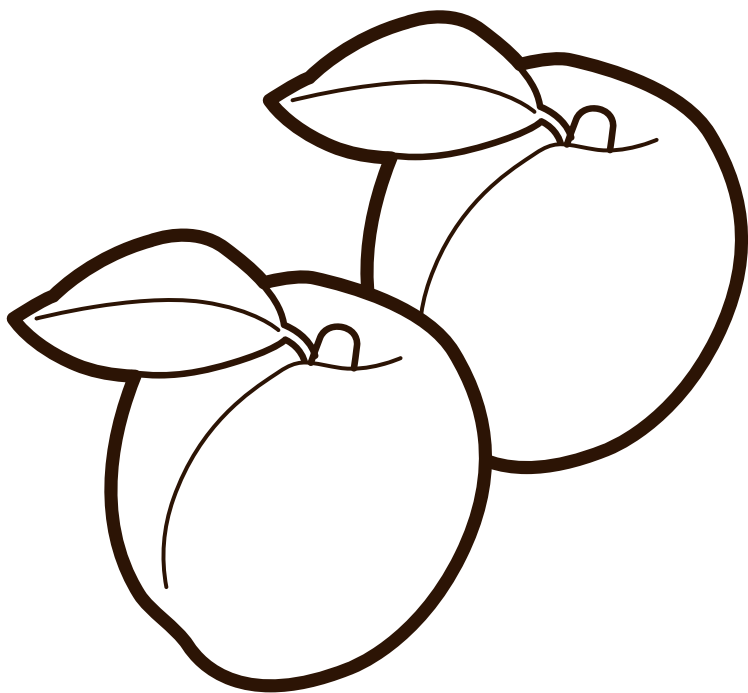




Ingredienti per 6 persone

250 gr di yogurt intero
250 gr di panna
250 gr di purea di albicocche
90 gr di zucchero
12 gr di gelatina in fogli
Qualche amaretto o altro biscotto secco

Bicchierini allo yogurt e albicocche

Far scaldare in un pentolino 50 gr di yogurt e sciogliervi metà della gelatina precedentemente ammollata in acqua e strizzata. In una ciotola riunire con il resto dello yogurt e la panna leggermente montata. Mettere da parte.

Scaldare in un pentolino metà della purea di albicocche (ottenuta semplicemente frullando con un mixer delle albicocche private del nocciolo e qualche goccia di limone), sciogliervi lo zucchero e il resto della gelatina. In un'altra ciotola riunire con il resto della purea.

Sbriciolare sul fondo dei sei bicchierini i biscotti e distribuirvi sopra uno strato di yogurt, uno di purea di albicocche, ancora yogurt e completare con la purea. Far riposare almeno un paio di ore in frigo prima di servire.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**

Dal 1968, coltiviamo valori.