DAL TOSCANO

LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI

TUTTI GLI EVENTI SU

WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

Ricetta di Gianfranco Allari preparata durante l'evento **"Sweet party".**

LUGLIO 2017

UN ESPERTO IN CUCINA

WAFFEL CACAO E MANDORLE CON CREMA AL TIRAMISÙ E FRAGOLE ricetta di Gianfranco Allari

INGREDIENTI:

- 1 preparato per Torta Caprese S. Martino
- 125 g di burro fuso
- 1 dl di latte
- 4 uova

Per la crema tiramisù

- 1 preparato per Tiramisù S. Martino
- 500 g di fragole
- 400 g di yogurt greco
- 100 g di panna fresca
- Zucchero a velo S. Martino

PREPARAZIONE

- Versate il contenuto della busta grande del preparato per tiramisù in una terrina, unite lo yogurt greco e montate con le fruste elettriche per qualche minuto. Unite la panna e mescolate ancora per qualche secondo.
- Trasferite la crema tiramisù in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
- Pulite le fragole e tagliatele a spicchi, cospargetele con un paio di cucchiai di zucchero a velo e mescolate bene, poi fate riposare al fresco.
- Versate il preparato per torta caprese in una ciotola, unite le uova e il burro fuso, sbattete per alcuni minuti con una frusta poi unite a filo il latte e continuate a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Scaldate il Waffel Maker, una volta pronto ungetelo con un velo di burro fuso, poi versate un poco di composto al centro e chiudete, poi cuocete per alcuni minuti (circa 5).
- Una volta pronti servite i waffle con la crema al tiramisù e le fragole.

SCOPRI
TANTE ALTRE RICETTE
su blog.daltoscano.com

GUARDA IL CALENDARIO
EVENTI E ISCRIVITI
su www.daltoscano.com/eventi

Ti aspettiamo nel nostro store in Strada Romana, 48 - 46030 - Borgo Virgilio (MN)