

Semifreddo all'ananas *(Dolci)*

Preparazione

Foderate un tegame con carta pellicola, imbevete i pavesini nel sugo dell'ananas e metteteli in piedi per il perimetro del tegame; disponete i cerchi di ananas sul fondo tappate i buchi con la marmellata senza esagerare montate la panna con lo zucchero e aggiungete le nocciole. Versate la panna sopra ai dischi di ananas livellate e metete nel freezer un paio d'ore. Capovolgete poi il tegame e buon appetito (naturalmente aspettate un'ora che si ammorbidisca).

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Dosi per 6 persone

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

500 gr. panna da montare,
1 scatola ananas sciroppato,
nocciole tritate 100gr,
biscotti pavesini,
2cucchiari di zucchero,
poca marmellata.