

Bonet al marsala

1 porzione



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Preparato per Bonet
- 400 ml latte
- 100 ml marsala
- 50 g cioccolato fondente
- 6 biscotti lingua di gatto

Preparare il Bonet con il latte e il marsala, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Porre in frigorifero per almeno 2 ore.

Sciogliere il cioccolato fondente e intingervi per metà i biscotti. Con un cucchiaino, cospargere i biscotti con la granella e mettere ad asciugare su un foglio di carta forno.

Sformare il Bonet e decorare con i biscotti, il caramello e la granella restante.

*Il consiglio del Pasticciere:

Per velocizzare lo scioglimento del cioccolato, puoi utilizzare il microonde a 350 W per 1 minuto e mezzo circa.