


Mousse all'amaretto

10 porzioni

 facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di Preparato per Mousse al cioccolato
150 ml latte freddo di frigorifero
25 ml liquore all'amaretto
60 g granella di amaretti
10 amaretti piccoli

- 1 Prepara la mousse con il latte freddo di frigorifero e il liquore amaretto seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 2 Incorpora alla mousse la granella di amaretto.
- 3 Con una tasca da pasticciere distribuisce la mousse preparata in 10 bicchierini da liquore e decorali con gli amaretti piccoli.
- 4 Poni la mousse in frigorifero per 2 ore.
- 5 Conserva in frigorifero la mousse pronta per il consumo e consumala entro 24 ore.