



BICCHIERINO ALLO YOGURT, BISCOTTO CROCCANTE AL CACAO E LAMPONI

Ingredienti

300 g. di yogurt greco
200 g. di panna da montare
100 g. di zucchero

Per la base frolla

100 g. di frollini al cacao
80 g. di burro
30 g. di zucchero di canna

Per il coulis

200 g. di lamponi freschi
1 cucchiaino di zucchero
succo di 1 limone

Procedimento

Per preparare il coulis, frullare i lamponi puliti con un cucchiaino di zucchero e il succo del limone.

Filtrare per ottenere un'emulsione liscia.

Preparare la base frolla mescolando i biscotti sbriciolati unendoli al burro morbido e lo zucchero di canna.

Stendere su carta da forno e mettere in frigo.

Per preparare la mousse, semi montare la panna con lo zucchero e poi aggiungerla allo yogurt.

Assemblare il dolce in un bicchierino facendo uno strato di frolla sbriciolata, poi la mousse e uno strato di coulis.

Ripetere la sequenza ed infine guarnire con dei lamponi interi con una fogliolina di menta.