

Postre de amarettis



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/postre-de-amarettis>

Preparación

Batir la crema con la cucharadita de azúcar impalpable hasta que tome cuerpo. Agregar los puñados de amarettis hechos migajas. Rallar el chocolate y agregarlo junto con la ralladura de limón. Divida en cuatro copas y refrigere por lo menos 2 horas. Cubra cada postre con un amaretto por arriba y servir.

▣ **Tip para la receta**

Puede agregar un chorrito de amaretto si desea (o algún otro licor a gusto).



Ingredientes

- 300 cc. Crema de leche
- 1 cucharadita/s Azúcar impalpable
- 2 puñado/s Amarettis (+4 para decorar)
- 70 gramo/s Chocolate negro
- 2 cucharada/s Ralladura de limón

Categorías

Un día normal, Día de San Valentín, Italiana, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Visitas, Postre, Dulces