



INGREDIENTI

- 2 uova intere
- Zucchero semolato 50 gr
- Panna fresca 250 gr
- Cioccolato fondente al 70% 130 gr
- Pistacchi sgusciati (non salati) 60 gr
- Scaglie di cioccolato 30 gr (opzionale)

A scelta tra farina di cocco e pistacchi

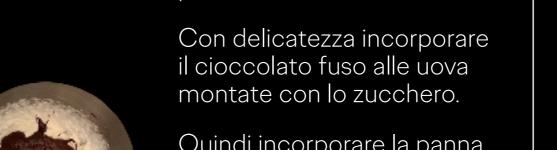


In una ciotola montare, con una frusta elettrica, le uova intere con lo

Montare per 3/4 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e di un bel giallo paglierino.



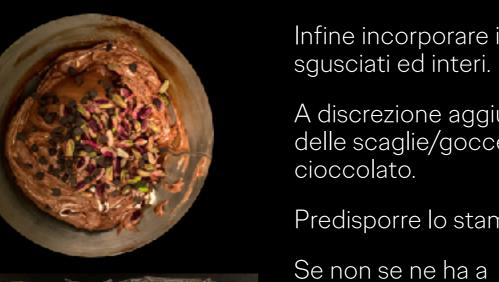




montata, sempre con molta lelicatezza, con un paziente movimento dal basso verso



Quindi incorporare la panna



Infine incorporare i pistacchi sgusciati ed interi.

A discrezione aggiungere delle scaglie/gocce di cioccolato.

Predisporre lo stampo.

disposizione uno in silicone è consigliato foderare lo stampo con della pellicola alimentare trasparente per ermettere il distacco del emifreddo una volta



fondo dello stampo uno strato di polvere di cocco, scaglie di cioccolato o dei pistacchi tritati o altro a vostra fantasia.

Coprire e riporre nel congelatore per 3/4 ore.



guarnizione, mettere sul

Riversare il composto nello stampo e livellare.



Togliere dal congelatore il semifreddo prima del consumo; circa 2 ore in frigorifero, o 40 minuti a temperatura ambiente (non vicino a fonti di calore)



Gustoso e semplicissimo

dessert per chiudere una

cena con gli amici o da gustarsi in famiglia.

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

Semifreddo al CIOCCOLATO