



PESCHE CON NUTELLA® E AMARETTI

Frutta e gelatine | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👤👤👤 | 20 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Dose per 10 porzioni - 1 pesca intera per porzione

INGREDIENTI

- Pesche sciroppate 10
- NUTELLA® 150 g
- Amaretti 20
- Menta q.b.

PREPARAZIONE

Sgocciolare le pesche.

Tagliare la prima metà a fettine e lasciare la seconda metà intera.

Posizionare le 2 parti della pesca come nella foto.

Riempire il centro della prima parte di pesca con circa 7 g di NUTELLA®.

Guarnire la seconda parte con la Nutella restante con l'aiuto di una sac-à-poche.

Decorare con gli amaretti e una foglia di menta, quindi servire.

Possono essere utilizzate anche pesche di stagione.