

# MATTONCINO DOLCE

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 GRAMMI DI MASCARPONE

3 CUCCHIAI DI CREMA ALLA NOCCIOLA TIPO NUTELLA

CAFFE' PER INZUPPARE ( NOI ABBIAMO USATO QUELLO DECAFFEINATO)

1 CONFEZIONE DI BISCOTTI SECCHI TIPO ORO SAIWA

GRANELLA DI NOCCIOLE PER DECORARE





PREPERARE IL CAFFE' E LASCIARLO  
RAFFREDDARE IN UNA CIOTOLA



IN UNA TERRINA METTERE IL  
MASCARPONE , LA CREMA ALLA  
NOCCIOLA



MESCOLARE BENE

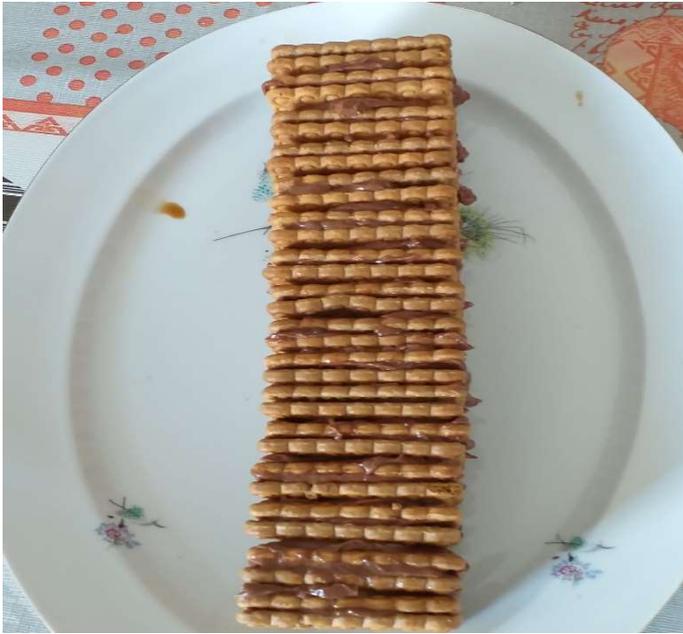


PRENDERE LA CONFEZIONE DI BISCOTTI SECCHI E SPALMARE UN LATO DEL BISCOTTO CON LA CREMA

ACCOMPRIARE I BISCOTTI



IMMERGERE QUALCHE SECONDO I BISCOTTI ACCOPPIATI NEL CAFFÈ FREDDO.  
RIPETERE L'OPERAZIONE CON TUTTE LE COPPIE DI BISCOTTI



POI SPALMARE SU UN LATO  
CON LA CREMA I BISCOTTI  
ACCOPIATI.  
E UNITELI UNO ALL'ALTRO  
SUL PIATTO DANDO LA  
FORMA DI MATTONCINO AL  
DOLCE.



CON UNA SPATOLA  
RICOPRIAMO TUTTO IL  
DOLCE CON LA CREMA  
AVANZATA



INFINE COPRIAMO IL DOLCE  
CON LA GRANELLA DI  
NOCCIOLE





METTIAMO IN FRIGO PER 2  
ORE



AL MOMENTO DI  
SERVIRE IL DOLCE VA  
TAGLIATO IN  
DIAGONALE