

Albicocche alla nutella

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

12 albicocche
4 cucchiari nutella
100 g biscotti amaretti
30 cl panna fresca

Preparazione

Dividete le albicocche a metà e disponetele su una tortiera imburata. Fatele cuocere in forno a 180 gradi per 15 minuti. Montate la panna, incorporatevi gli amaretti sbriciolati e sciogliete la Nutella a bagnomaria. Mettete le albicocche in 6 coppe, guarnitele con la panna preparata e versatevi sopra la Nutella ancora calda.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>