

Anguria in coppa

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

400 g polpa d'anguria
200 g mascarpone
1 cucchiaio zucchero
50 g cioccolato fondente
cannella in polvere

Preparazione

Privare dei semi la polpa dell'anguria e frullarla. Unire lo zucchero, il mascarpone, il cioccolato a pezzetti e amalgamare bene. Distribuire la crema ottenuta nelle singole coppe, spolverizzare di cannella e mettere in freezer per un'ora prima di servire.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>