



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Semifreddo al nocino



4 Persone

dolci Categoria

difficile Difficoltà

2 ore e 50 minuti Tempo

Attrezzatura : **bastardella, frusta da cucina (o sbattitore elettrico), casseruola, bacinella, 4 stampini**

Ingredienti

- 100 g di zucchero
- 1 uovo e 4 tuorli
- 7 cucchiaini di liquore nocino
- 200 ml di panna fresca
- 60 g di gherigli di noce
- 60 g di cioccolato fondente
- sale

Preparazione Semifreddo al nocino

Passo 1.

Montate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, in una bastardella con una frusta da cucina o con uno sbattitore elettrico.

Passo 2.

Ponete il recipiente su una casseruola con acqua a leggera ebollizione, aggiungete il nocino e fate cuocere la crema 5 minuti continuando a montare.

Passo 3.

Trasferite il recipiente in una bacinella con acqua e ghiaccio e fate raffreddare.

Passo 4.

Nel frattempo tritate grossolanamente i gherigli di noce e montate la panna, aggiungete panna e gherigli alla crema, amalgamate e versate il composto in 4 stampini.

Passo 5.

Ponete in freezer almeno due ore.

Passo 6.

Prima di servire lasciate i semifreddi 5 minuti a temperatura ambiente e servite con una colata di cioccolato fondente sciolto a bagnomaria e qualche gheriglio di noce.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)