

Semifreddo al torroncino

Zuccherissimo di Canna

Difficoltà bassa

20 minuti

Ingredienti per 10 semifreddi:

100 g Tuorlo (circa 5)
75 g Zuccherissimo di Canna
2 bacche Vaniglia
1 cucchiaio Miele
75 g Torrone
450 g Panna montata

Per decorare:

A piacere Frutta fresca
100 g Salsa al cioccolato
A piacere Topping al caramello

Procedimento



1. Montate i tuorli con lo zucchero ridotto a polvere, usando una frusta. Aggiungete l'interno della bacca di vaniglia, il miele e lavorate fino ad ottenere una spuma.



2. Triturate il torrone ed aggiungetelo al composto di uova.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Versate ora il composto sulla panna montata ed incorporate delicatamente sempre con la frusta.



4. Riempite gli stampi e riponete in congelatore per circa 2 ore. Servite con decorazioni di frutta e salsa al cioccolato o topping al caramello.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED