

Camy cream al cocco

Ingredienti

- .250 g mascarpone
- .150 ml di panna fresca
- .60 g di latte condensato
- .100 g di cocco in polvere
- .aroma di vaniglia

Procedimento

- .Sbattete con le fruste il mascarpone per renderlo cremoso.
- .Montate la panna a neve ben ferma e unitela al mascarpone mescolando dall' alto verso il basso.
- .Incorporate anche il latte condensato e il cocco grattugiato.
- .Mescolate bene.

“ Potete aromatizzarla con il cacao, il cioccolato fondente, il caffè, l' arancia, il limone, le fragole, il caramello e quello che più vi piace”.

