Bowl Cocco ciocco con lamponi
RICETTA

Bowl Cocco ciocco con lamponi

TEMPO	15 minuti
INGREDIENTI	6 articoli
PER	2 porzioni

Bowl Cocco ciocco con lamponi

INGREDIENTI

- 200ml crema di cocco Suzi Wan
- 100g fiocchi di avena
- 125g camponi
- 50g cioccolato fondente
- 1 cucchiaio di zucchero
- Anacardi, q.b.

PREPARAZIONE

1. Cuocere i fiocchi di avena nella crema di cocco fino a quando si saranno ammorbiditi.
2. In un bicchiere per minipimer frullare i lamponi insieme ad un cucchiaio di zucchero.
3. Mescolare i fiocchi di avena cotti con i lamponi frullati e riporli nella bowl e riporre la bowl in frigorifero fino a quando saranno completamente raffreddate.
4. Fondere il cioccolato e colarlo sui fiocchi per creare uno strato uniforme e decorare con gli anacardi tritati grossolanamente.
5. Riporre in frigorifero fino a quando il cioccolato sarà completamente indurito.
6. Gustare rompendo il cioccolato.

Prodotti suzi wan® associati

Cheesecake ai frutti di bosco e latte di cocco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

9 articoli

Vermicelli di riso con pomodorini, favette e fiori di zucca

TEMPO

40 min

INGREDIENTI

8 articoli



Bowl con vermicelli di soia alle verdure e gamberi

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

9 articoli

Tiramisu alla crema di cocco e cioccolato bianco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

8 articoli

Altre ricette simili

Cheesecake ai frutti di bosco e latte di cocco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

9 articoli

Vermicelli di riso con pomodorini, favette e fiori di zucca

TEMPO

40 min

INGREDIENTI

8 articoli



Bowl con vermicelli di soia alle verdure e gamberi

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

9 articoli

Tiramisu alla crema di cocco e cioccolato bianco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

8 articoli

Source URL: *https://it.suziwan.com/fork-and-chopsticks/bowl-cocco-ciocco-con-lamponi*