



Bowl Cocco ciocco con lamponi

RICETTA

## Bowl Cocco ciocco con lamponi



<b>TEMPO</b>	15 minuti
<b>INGREDIENTI</b>	6 articoli
<b>PER</b>	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>