



Albicocche alla nutella

[Del 25/03/2002 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 12 albicocche, 4 cucchiari di nutella, 100 g di biscotti amaretti, 30 cl di panna fresca

Dividete le albicocche a metà e disponetele su una tortiera imburrata. Fatele cuocere in forno a 180 gradi per 15 minuti. Montate la panna, incorporatevi gli amaretti sbriciolati e sciogliete la Nutella a bagnomaria. Mettete le albicocche in 6 coppe, guarnitele con la panna preparata e versatevi sopra la Nutella ancora calda.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]