



Coppa all'amaretto

Ricetta per 4 persone

150 g	Amaretti
150 g	Mascarpone
n° 1	Uovo
n° 3	Cucchiaini di zucchero
n° 3	Cucchiaini di liquore all'amaretto

Preparazione

1. Sbriciolare finemente gli amaretti (tenerne 4 interi perchè serviranno per la decorazione).
2. Lavorare l'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una crema gonfia e spumosa.
3. Aggiungere il mascarpone e amalgamarlo bene.
4. Unire gli amaretti sbriciolati ed il liquore.
5. Mescolare bene la crema e dividerla in 4 coppette, aggiungere ad ogni coppetta un amaretto intero e servire.