

Ingredienti

3 Biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

4 cucchiai di Yougurt Biologico variegato all’Amarena

6 Ciliegie

1 fetta piccola di Melone

una noce di Burro

un cucchiaio di Zucchero di Canna

Preparazione

Lavare bene le Ciliegie, tagliarle a metà e privarle del nocciolino, avendo cura di lasciarle piuttosto intatte.

Cuocerle a fuoco lento in un pentolino antiaderente con una noce di burro e un cucchiaio di zucchero di canna ogni sei ciliegie.

Far andare a fuoco lento fino a completa glassatura.

Comporre la Coppa sbriciolando un biscotto e mezzo, aggiungendo quattro cucchiai di yogurt biologico variegato all’Amarena, qualche piccolo pezzo di melone e infine le ciliegie glassate.

Concludere con altre briciole di mezzo biscotto e ultimare posizionando un altro McVitie’s Digestives alla Frutta, come decoro, sopra alla Coppa.

coppa di ciliegie glassate con melone, yogurt e digestives di annalisa

http://foodwineculture.blogspot.it/2014/08/coppa-di-ciliegie-glassate-con-melone.html#more