Ingredienti

300g di yogurt bianco fatto in casa

2 pesche noci grandi

120g di zucchero

1 cucchiaino di cannella

1 bicchierino di vodka liscia

12 biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

Preparazione

Un giorno prima preparare lo yogurt bianco con la yogurtiera, oppure usare quello in commercio.

Prendere le pesche noci, tagliarle a pezzettini e metterle in padella con lo zucchero.

Far caramellare per 2 o 3 minuti, poi versare la vodka e aumentare la potenza del fornello facendo in modo che si accenda la fiammella sulle pesche noci, attendere che si spenga da sola, dopodichè continuare per un altro minuto la cottura e infine spegnere.

Fare raffreddare 15 minuti.

Nel frattempo prendere dei bicchieri, o delle coppette, e versare sul fondo un cucchiaio di yogurt, adagiare poi un pò di pesche noci insieme alla salsa, e successivamente il biscotto; ricoprire con lo yogurt e ripetere l’operazione fino a formare 3 strati.

Alla fine decorare la superficie con un po’ di pesche noci e un biscotto McVitie’s Digestives alla Frutta al centro.

Conservare in frigorifero per qualche ora e poi servire il tiramisù allo yogurt con pesche noci caramellate alla cannella!

tiramisù allo yogurt con pesche noci caramellate alla cannella di saltainpadella

http://blog.giallozafferano.it/saltainpadella/tiramisu-yogurt-pesche-noci-caramellate-cannella/