

Dessert al cioccolato con savoiardi



Ingredienti per 1 porzione

1 flacone di	Fresubin® PRO Drink Neutro
2 1/2 cucchiaini	di cacao (non zuccherato)
15 g	di gelatina istantanea
1-2 cucchiaini	di miele o zucchero
3-4	savoiardi
2-4 cucchiari	di purea di mele
40 ml	di caffè espresso freddo

Valori nutrizionali per porzione

Energia	659 kcal
Proteine	33 g
Carboidrati	79 g
Grassi	21 g



Preparazione

1. Versare in una scodella Fresubin® PRO Drink Neutro, 2 cucchiaini di cacao e una bustina (15 g) di gelatina istantanea e mescolare per circa 1 minuto. Aggiungere miele o zucchero a piacere.
2. I savoiardi possono anche essere spezzati per ottenere piccoli bocconi. Trasferire la metà dei savoiardi in una coppetta o in un bicchiere. Bagnarli con la metà del caffè.
3. Aggiungere 1-2 cucchiari di purea di mele e versarvi la metà della crema di cacao. Aggiungere un secondo strato utilizzando l'altra metà dei savoiardi, il caffè, la purea di mele e la crema.
4. Lasciar riposare in frigorifero per almeno 10 minuti. Cospargere con il cacao rimasto e servire.