

SEMIFREDDO

Difficoltà: facilissimo

Tempi di preparazione: 10 minuti più qualche ora in freezer

Questa ricetta l'ho avuta dalla mia amica Emanuela che ama le cose semplici, a volte però la semplicità può stupire, provare per credere. Quella che trovate qui sotto è la ricetta base che si presta a tantissime varianti, per esempio potete aromatizzarla con della vaniglia oppure con del caffè solubile, potete aggiungere granella di nocciola pezzetti di cioccolato, pezzettini di croccante.....

Ingredienti

- 3 uova
- 500 ml di panna da montare fresca
- 150 g di zucchero

Procedimento

Montare gli albumi con metà zucchero, separatamente montare i tuorli con il restante zucchero e montare la panna, unire tutti i composti montati e mettere in freezer per qualche ora.