

ALBICOCCHHE ALLA NUTELLA

Ingredienti per 6 persone:

- 12 albicocche
- 4 cucchiari di nutella
- 100 g di biscotti amaretti
- 30 cl di panna fresca

Dividete le albicocche a metà e disponetele su una tortiera imburrata.

Fatele cuocere in forno a 180 gradi per 15 minuti.

Montate la panna, incorporatevi gli amaretti sbriciolati e sciogliete la Nutella a bagnomaria.

Mettete le albicocche in 6 coppe, guarnitele con la panna preparata e versatevi sopra la Nutella ancora calda.