BRUSCHETTA DESSERT ALLA CREMA GIANDUIA E ANANAS



INGREDIENTI

- 30g Crema Gianduia
- 2 fette Ananas a Fette allo Sciroppo
- q.b. Topping allo Zabaione
- q.b. Zucchero a Velo per Dessert
- q.b. panna montata

PROCEDIMENTO

- Tostare il pane senza l'aggiunta dell'olio di oliva.
- Spalmare la crema al gianduia ed aggiungere l'ananas in parte intero e in parte a cubetti.
- Cuocere nel fornetto per circa 3 minuti.
- Guarnire con lo zucchero a velo, la panna montata e il topping allo zabaione prima di servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema Gianduia



Ananas a Fette allo Sciroppo



Topping allo Zabaione



Zucchero a Velo per Dessert