

FIDEUA' AI GAMBERI E MAZZANCOLLE CON TROPEA E SALSA SPEZIATA ALLA MANDORLA

Quando ho letto il tema del mese dell'MTC ho pensato fosse difficile, più che altro per l'interpretazione che bisognava dargli e io non ho avuto per niente tempo di pensare a come elaborarla.

Inizialmente avevo pensato di saltare questo mese, per motivi che alcuni di voi hanno letto, ma oggi però ho voluto dedicarmi alla cucina e ho pensato di preparare questa ricetta, mi sono immaginata su una nave di pirati (ok, non chiedetemi il perchè, la testa a volte fa strane associazioni)....

...“Sotto un sole cocente, grossi galeoni navigano in splendidi mari turchesi mentre isole colme di verdi palme lussureggianti si stagliano all'orizzonte. Nella cambusa della nave è ora di preparare il pranzo e naturalmente non manca il pesce fresco e le verdure di lunga conservazione, il tutto viene insaporito con delle spezie saccheggiate in giro per il mondo!!!”

Ecco come dalla mia testa è uscita la Fideua'



**FIDEUA' AI GAMBERI E MAZZANCOLLE
CON TROPEA E SALSA SPEZIATA ALLA MANDORLA**

per 2 persone

200 gr di spaghetti

20 gamberetti

4 mazzancolle

2 carote piccole

2 piccole cipolle di tropea

1 pomodoro rosso

per la salsa

1 tuorlo

80 ml di olio di semi

sale, pepe

20 gr di mandorle salate con la buccia

chili rosso in polvere
zafferano
per il brodo vegetale
1 gambo di sedano
1 cipolla piccola
1 carota
sale



In un tegame mettete un litro e mezzo di acqua con una carota, un gambo di sedano e una piccola cipolla, salate e fate bollire lentamente per un'ora e mezza.

Pelate le carote e tagliatele a striscioline sottili, tagliate le cipolle a rondelle sottili.

In una padella scaldate un po di olio extravergine d'oliva, fate rosolare le carote qualche minuto unite le cipolle,

tagliate il pomodoro ed eliminate tutti i semi, riduceteli a cubetti e uniteli alle altre verdure, dopo pochi minuti togliete la padella dal fuoco, salate.

In un'altra padella scaldate dell'olio evo, fate rosolare qualche minuto le mazzancolle, poi unite i gamberetti e continuate la cottura qualche altro minuto poi togliete dal fuoco.

Spezzate gli spaghetti in parti lunghe 3-4 cm, in una padella larga mettete un filo di olio extravergine d'oliva, fatevi rosolare uno spicchio d'aglio e poi aggiungete gli spaghetti, mescolate continuamente per non farli bruciare. Coprite appena con il brodo vegetale, unite le verdure, dopo circa 5 minuti unite le mazzancolle e dopo qualche minuto anche i gamberetti. Proseguite la cottura finchè gli spaghetti saranno cotti, eventualmente aggiungete altro brodo.

Montate con una frusta il tuorlo con poco sale e pepe, iniziate ad unire l'olio di semi qualche goccia alla volta continuando sempre a montare.

Frullate le mandorle con l'aglio finchè si formerà una crema, unitela alla maionese, aggiungete zafferano e chili a piacere (io ho messo la punta di un cucchiaino di entrambi), servitela assieme alla fideua'



[ombelico

venere

.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



PS. visto quello che sta succedendo voglio dedicare questa ricetta a mio nonno, le stoviglie che ho usato sono tutte le sue e so che è sempre contento quando puo darmi qualcosa, credo sarebbe felice di sapere che mi sono servite!!



con questa ricetta partecipo all'MTC del mese di Marzo



POLPETTE DI VITELLO TARTUFATE

Ho sempre mangiato le polpette fatte con l'avanzo della carne lessa, dove mia mamma aggiunge mortadella o prosciutto, uovo e parmigiano, passate poi nel pan grattato e soffritte, formano una crosticina fantastica e io riuscivo sempre a rubarne un paio prima che finissero a mollo nel sugo. Mi son sempre piaciute ma non esistono varianti, come in ogni cosa cucinata da lei, tutto magnifico quello che mia mamma prepara ma la fantasia decisamente non le appartiene.

Poi ho scoperto le polpette fatte con il macinato, sono più morbide e si sciolgono in bocca.

Per questa ricetta ho usato una crema di funghi tartufata della ditta Menu, questa magnifica azienda che sicuramente tutti conoscete, si trova a Medolla, proprio dove a maggio dello scorso anno c'è stato il terribile terremoto che ne ha distrutto ben l'80%, ma loro si sono rimboccati immediatamente le maniche e hanno ricostruito l'azienda con le più avanzate tecnologie edilizie antisismiche "l'Araba Fenice è rinata dalle sue macerie"

Io ricordo l'azienda perchè quando lavoravo a Cavezzo e andavo a pranzo da un'amica ci passavo proprio davanti, ora vedere come in poco tempo l'hanno ricostruita fa davvero piacere e impressione.



POLPETTINE DI VITELLO TARTUFATE

per 2 persone

300 gr di macinato di vitello

2 fette di pan carrè

1/2 bicchiere di latte

1 cucchiaino di crema ai funghi profumata al tartufo

25 gr di mandorle tostate salate

1 spicchio d'aglio

timo, maggiorana

olio extravergine d'oliva

sale, pepe

erbe di campo

Bagnate il pan carrè nel latte e strizzatelo, unitelo alla carne macinata, aggiungete le erbe e le mandorle tritate,

salate e con le mani lavorate il composto finchè sarà tutto omogeneo.

Formare le polpette e tenetele da parte.

In una larga padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva, mettete uno spicchio d'aglio in camicia (senza togliere la buccia) e mettete le polpette a rosolare.

Allungate con un mezzo bicchiere di acqua, salate e proseguite la cottura finchè il sugo si sarà ridotto della metà, aggiungete la crema di funghi profumata al tartufo, amalgamate bene e servite eventualmente con altre mandorle e erbe tritate.

Potete accompagnare con delle erbe di campo.





TORTA DI MELE CON CREMA ALLA MANDORLA

Di torte di mele ne esistono mille versioni, sono ideali per colazioni e merende e piacciono davvero a tutti, tra l'altro la mia ricetta più vista è proprio la torta cremosa di noci e mele e l'ho pubblicato solo a novembre, spero sia piaciuta quanto è stata visitata!!

Quest'inverno non ho comprato nemmeno una mela perchè son stata fortunata e me le hanno sempre regalate, ma ad un certo punto sinceramente mi son un po stancata di mangiarne e quindi per non buttarle sforno torte di mele a go go, e pensa e ripensa a come variarle mi è saltata alla mente una fantastica torta di pere con crema al cioccolato vista qui tantissimi anni fa io l'ho tradotta in versione melosa creandone una tutta mia con qualche ingrediente che le differenzia, risultato top in entrambi i casi!!!

ps. le mie mele non erano molto grandi e ho usato le pink lady perchè sono le mei preferite e proprio quelle che ricevo in regalo!!

Il latte di mandorle è sempre questo, che ha un sapore molto spiccato di mandorla rispetto al normale latte di mandorla che si compra al super. Se non lo trovate vi consiglio di sostituire l'intera quantità che serve per la crema con il latte di mandorle "normale"



ombelicodivenere.blogspot.it

TORTA DI MELE CON CREMA ALLA MANDORLA
per una tortiera da 18 cm

1 uovo
70 gr di zucchero semolato
100 gr di yogurt magro bianco
120 gr di farina 00
30 gr di olio di semi
1/2 bustina di lievito
2 mele
40 gr di mandorle
cannella in polvere
5 gr di burro
per la crema

50 gr di zucchero
20 gr di farina
100 ml di latte fresco

25 gr di latte di mandorle pugliese

Innazi tutto sbucciate una mela e tagliatela a piccoli cubetti, mettetela in una padella dove avrete sciolto il burro, unite anche la cannella, in quantità a piacere, e fate cuocere circa 7-8 minuti mescolando.

Passate in forno le mandorle per pochi minuti finchè saranno tostate, appena prendono colore toglietele dal forno, tritatele grossolanamente.

Per la torta montate l'uovo con lo zucchero, unite l'olio, lo yogurt e la farina setacciata con il lievito, mescolate bene e unite le mele semi cotte e le mandorle.

Per la crema, in un padellino mettete lo zucchero e la farina, unite poco latte e mescolate bene eliminando tutti i grumi, unite il restante latte e il latte di mandorle, mettete sul fornello e cuocete sempre mescolando, finchè la crema sarà addensata.

Imburrate una tortiera a cerniera da 18 cm e versate quasi tutto l'impasto, tenetene da parte qualche cucchiaino, disponete a cucchiate la crema di mandorle su tutta la torta e coprite un po con il restante impasto.

Tagliate l'altra mela e fatela a spicchi che disporrete su tutta al superficie, cuocete a 180° per circa 40 minuti, fate la prova stecchino. Lasciate raffreddare e sformatela.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



Quando ho visto il post di Ombretta ho subito pensato a una torta di mele, semplice e che tutti amano, proprio come lei, inoltre ho inserito la parte "tenera" della crema e anche questa devo dire che la rispecchia in pieno. Ombretta questa è per te!!



CROCCANTE DI MANDORLE E RISO SOFFIATO AL CIOCCOLATO

Vedo in giro tanti post che parlano di piatti leggeri dopo le feste 0.o... ma ne vedo anche tanti che non riescono a rinunciare al dolce o alla torta.. secondo voi io di quale categoria faccio parte?? Poi devo dirla tutta, in questo periodo sono molto stanca per via del lavoro, allora la sera mi viene freddo ma soprattutto mi viene tanta voglia di gratificazioni, non so se capita anche a voi, e cosa c'è di meglio di un dolce per questo!?!?

Ho scoperto queste delizie in un nuovo libro che ho comprato, l'ennesimo, ho semplicemente variato un po le dosi e il tipo di cioccolato ed ecco qui dei dolcetti che non smettereste mai di mangiare, in più sono veloci da fare e se volete farli solidificare più in fretta metteteli in freezer. Io li ho conservati, per quel poco che sono durati, in frigorifero.

ombelicodivenere.blogspot.it



**CROCCANTE DI MANDORLE E RISO SOFFIATO
AL CIOCCOLATO**

per circa 50 pezzi

150 gr di cioccolato fondente

80 gr di cioccolato gianduia

70 gr di zucchero

200 gr di mandorle a lamelle

30 gr di riso soffiato

Mettete lo zucchero in un pentolino con 25 gr di acqua, quando lo zucchero sarà completamente sciolto fate bollire per 7-8 minuti poi versate lo sciroppo sulle mandorle, amalgamate bene.

Stendere le mandorle su una teglia ricoperta di carta forno, mettete in forno caldo per 10 minuti girandole a metà cottura,

fate attenzione che non scuriscano troppo.
Nel frattempo fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria.
Mettete il riso soffiato in una ciotola, unite le mandorle che dividerete con le mani, in modo da non avere pezzi grandi.
Unite il cioccolato e mescolate finchè tutto sarà omogeneo.
Distribuite un cucchiaino di composto in dei pirottini di carta per cioccolatini, oppure anche a mucchietti su della carta forno, lasciate completamente raffreddare. Se avete la possibilità cinque minuti prima di servirli passateli in freezer!!





ombelrodivere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Morena

BRIOCHES ALLE MANDORLE E MARMELLATA AL CAFFE'

Da quando ho il blog sto svuotando la casa di mia mamma, porto a casa piatti, bicchieri, tazze, posate.. cose a cui mai averi creduto di interessarmi, ha un sacco di servizi mai usati che

le erano stati donati come regali di nozze, come usava una volta, è contenta se le porto via un po di cose così fa un po di "pulizia" dice lei!!!

Un giorno ha cercato di propinarmi anche due mega raccolte di mini libricini, altro regalo di nozze datato 1976, che contengono tantissime ricette divise per categoria, dalle salse ai liquori, le carni, la selvaggina, le marmellate.. davvero di tutto, la curiosità ha preso il sopravvento e ho iniziato a sfogliare.. mi hanno colpito diverse cose tra cui una fantastica marmellata al caffè, ottima davvero, ho pensato di usarla per questa brioches, al tutto ho aggiunto "una crema" fatta con farina di mandorle mescolata assieme al latte di mandorle, ma non il latte che si compra al supermercato, questo l'ho preso in Puglia loro lo mettono nel caffè e io l'ho trovato favoloso per questo ho riproposto l'abbinamento, adoro il caffè e la mia giornata non può iniziare senza, con questa brioche è davvero il massimo!!



**BRIOCHE ALLE MANDORLE
E MARMELLATA AL CAFFE'**
per circa 12 brioches

per il lievito

75 gr di farina manitoba
12 gr di lievito di birra
50 gr di acqua

per l'impasto

75 gr di farina manitoba
150 gr di farina 00
25 gr di zucchero semolato

80 gr di burro
35 gr di latte in polvere
80 gr di acqua tiepida
5 gr di sale
1 cucchiaino di miele
60 gr di uova
per il ripieno
marmellata al caffè*
60 gr di mandorle
80 gr di latte di mandorle
*marmellata al caffè
15 gr di caffè in polvere
400 gr di acqua
500 gr di mele
1/2 bacca di vaniglia
300 gr di zucchero
1 limone

*con questa dose otterrete una quantità superiore a quella necessaria per la ricetta.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

Preparate il lievito sciogliendo il lievito nell'acqua tiepida e unite la farina, formate un'impasto omogeneo e mettete a lievitare almeno un'ora, fino al raddoppio dell'impasto.

Nel frattempo mettete tutti gli altri ingredienti nell'impastatrice e lavorate fino a raggiungere un composto omogeneo.

Aggiungete il lievito al centro dell'impasto e avviate l'impastatrice, lavorate finché i due impasti saranno ben amalgamati, stendete un velo di farina sul tagliere e lavorate a mano l'impasto, risulterà abbastanza appiccicoso ma non aggiungete farina, basterà lavorarlo un po'.

Mettere a lievitare un'ora e mezza coperto con un canovaccio. Amalgamate la farina di mandorle con il latte di mandorle creando una crema densa.*

Riprendete l'impasto stendetelo in due rettangoli di circa 30x20 stendete un velo di crema alla mandorla e sopra la marmellata al caffè. Arrotolate nel senso della lunghezza e mettete in freezer a rapprendere, quando il rotolo sarà abbastanza sodo tagliatelo a rondelle larghe circa 3 cm, imburrate degli stampini monodose in alluminio disponete in ognuno due rondelle, o anche una sola in base a quanto volete grandi le vostre brioches, lasciate lievitare almeno due ore e cuocete a 180° per circa 20 minuti.

Fate raffreddare e a piacere spolverate con zucchero a velo.*se non avete il latte di mandorle indicato a mio avviso potete frullare 3-4 mandorle amare, a seconda del vostro gusto, assieme alla farina di mandorle e aggiungere acqua o latte dove avrete fatto sciogliere un po di zucchero. Questo perchè il latte che uso io ha un sapore dolce ma leggermente amaro.





ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivivere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Silvia



BUON NATALE A TUTTI VOI CHE PASSATE DA QUI!!!!

BUDINO DI MANDARINI E MANDORLE

Abbiamo scampato il pericolo "fine del mondo".. fortunatamente, non so chi di voi ci credesse o meno, io sto nel mezzo, diciamo che quando non ho la certezza di una cosa io.. sto nel mezzo.. ad esempio non so se gli extraterrestri esistono o meno quindi non posso crederci ma non posso nemmeno non crederci e così anche per tutto il resto, mi attengo ai fatti!

I fatti più concreti su questo famoso 21 dicembre, esponevano una serie di eventi possibili, alcuni già avvenuti, e sinceramente anche se fino ad una settimana fa non ci avevo mai pensato, negli ultimi giorni confesso che un po di ansia ce l'avevo, un po era la mia, un po era trasmessa.. certo non ho fatto scorte alimentari ne mi sono recata in un luogo considerato esente dalla catastrofe, ma qualche sogno a tema e qualche piano mentale me lo sono fatto, in fondo io sono una organizzata e non volevo lasciarmi cogliere impreparata!! Quindi dovesse mai accadere ho già pensato cosa fare.. per il momento però continuo a cucinare e come sempre prediligo in assoluto solamente prodotti di stagione, non ho mai preparato niente coi mandarini li ho sempre mangiati e basta ma questo budino mi è piaciuto moltissimo, mi sono ispirata ad una ricetta di Sadler che a sua volta si era ispirato ad una ricetta di Artusi, loro però hanno usato i limoni!

Questo dolce ha una consistenza leggermente cremosa e molto umida, a mio parere adatto sia per un dopocena che per una merenda.

Oggi in un magnifico negozio vicino casa, mentre attendevo di essere servita, ho notato questo stampino di silicone diviso in tre parti con minuscole forme a stella, a cuore e a rombo,

subito ho pensato per il ghiaccio ma poi mi è balenata l'idea di fare delle piccole gelatine da servire con il budino, davvero carinissime!!



BUDINO DI MANDARINI E MANDORLE

per 8 budini

2 mandarino

1 limone

80 gr di zucchero

100 gr di farina di mandorle

4 uova

2 cucchiaini di liquore all'arancia

mandorle a lamelle
per le gelatine di mandarino
100 ml di succo di mandarino
2 cucchiaini di zucchero
5 gr di colla di pesce
zucchero a velo
cioccolato fondente



Lavate accuratamente i mandarini e metteteli in una pentola con dell' acqua fredda, quando bolle fate cuocere 5 minuti e poi scolateli, ripetete per altre due volte, alla terza proseguite la cottura per 15 minuti, questo serve per eliminare l'amaro della buccia. Scolateli e lasciateli

completamente raffreddare. Tagliate i mandarini in 4 parti e frullateli a crema assieme al succo del limone, unite i tuorli e lo zucchero e continuate a frullare per 4-5 minuti. Infine unite la farina di mandorle e il liquore. Montate gli albumi a neve fermissima e unite delicatamente al composto di mandarino. Imburrate degli stampini di alluminio monoporzione e versate il composto fino al bordo, cospargete con le lamelle di mandorla e cuocete in forno caldo 180° statico, per circa 15-18 minuti.

Nel frattempo preparate la gelatina, mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce, spremete due mandarini e ricavate 100 ml di succo, unite 2 cucchiaini di zucchero, in base anche a quanto è dolce il frutto, e scaldate, unite la colla di pesce ben strizzata e versate negli stampini oppure versate in un contenitore in modo che risulti una strato alto circa 1 cm scarso (una volta rassodato potrete tagliare dei cubetti della misura che preferite) mettete a rassodare in freezer.

Servite il budino tiepido o freddo, con alcune gelatine, spolverato di zucchero a velo e con qualche scaglia di cioccolato fondente.



con questa ricetta partecipo al contest di Morena

AMARETTI A' L'ORANGE

Avete presente quando individuate un libro di cucina, lo puntate, lo mettete nella lista dei desideri, lo andate a vedere e rivedere, ci pensate..

Ma ormai mi conosco, era solo un ritardare l'acquisto perchè se mi fisso su una cosa posso anche lasciar passare un po di tempo ma poi non resisto.

Non l'avevo mai tenuto in mano, l'ho visto solo su internet ma dovevo averlo, ho letto tante ricette in giro per i blog, ne ho "sentito parlare" benissimo, "anche se scritto in francese è chiarissimo" e in effetti è davvero chiaro e spiegato bene. Naturalmente sto parlando di PATISSERIE di Christophe Felder. Quando è arrivato il pacco non capivo se dentro mi avevano messo anche Felder in persona da tanto era pesante.. è alto 7-8 cm ha 793 pagine di dolcezza, una vera enciclopedia. Avete presente la torta segreta, mi erano avanzati tanti albumi e ho deciso di provare questa ricetta presa proprio dal libro e sono davvero buoni e morbidi, inoltre era giunto il momento di aprire il vasetto delle arance candite che ho preparato lo scorso inverno.. troppo buone!!! buon weekend a tutti!!!



AMARETTI A' L'ORANGE

per circa 30 pezzi

140 gr di farina di mandorle

2+2 albumi

50 gr di zucchero semolato

50 gr di arance candite

zucchero a velo

Frullate assieme le arance candite con la farina di mandorle e due albumi fino a formare una crema. Montare gli altri due albumi con lo zucchero. Unite tutto assieme mescolando delicatamente. Riempite una tasca da pasticceria e formate i dolcetti, cospargeteli di zucchero a velo e lasciateli riposare tutta la notte oppure almeno 8 ore!

Cuocete in forno a 180° per 8-10 minuti.

P.S. Felder prima di infornare i dolcetti li pizzica con le dita dando una forma più irregolare





ps. scusate per le foto, dopo averle "perse" tutte ho recuperato solo queste dal web

con questa ricetta partecipo al contest "le mandorle" di un tavolo per quattro

CHEESECAKE AL COCCO

PER LA MIA AMICA "STUPIDA"

Vi ho mai parlato della piscina?? non mi sembra, comunque sono sei anni che frequento col mio ragazzo un corso di nuoto, sinceramente ho iniziato per far compagnia a lui che quando è venuto a convivere con me ha dovuto cambiare piscina.. la mia idea era "faccio qualche mese intanto che lui si ambienta un po poi mollo" e invece non ho più smesso anche perchè abbiamo avuto la fortuna di trovarci in una società che ha un'istruttore bravissimo che insegna molto bene, ci segue, ci corregge e le sue lezioni sono sempre studiate e stimolanti. Ok ogni tanto lo vorresti annegare perchè esagera.. ma questo fa sempre parte dello stimolo, anni fa lo chiamavamo Hitler e quest'anno una ragazza nuova pensava fosse indemoniato..

ahahhhhh... e mica dobbiamo fare le olimpiadi!!!!

Ieri era l'ultima lezione, e lui si è presentato col cronometro per prenderci i tempi sui 50 e 100 metri.. che ansia!!! ma ormai è fatta e si riprende ai primi di ottobre, è sì.. ci siamo arrivati in pochi a fine luglio ma buoni.. tra questi c'è la mia "amica stupida" è lei che si è definita così, quando ha visto il mio blog mi ha detto "fai delle belle ricette ma per me son troppo complicate, pubblicane una del cheesecake, ma facile, e me lo dedichi, scrivi **per la mia amica stupida della piscina**" voglio precisare che lei stupida non è per niente, è una ragazza molto solare, attiva sempre sorridente, divertente, sveglia.. davvero una persona carina.. Roby è un piacere nuotarti affianco, però ti asciughi i capelli troppo in fretta, non c'è mai tempo per due chiacchiere!!!

Questo è per te, si lo so ora magari ti sembra complicato ma basta togliere il cocco e diventa proprio basico, sopra puoi mettere della marmellata (una volta rassodato) o servirlo con della frutta fresca tagliata al momento. Ora non hai scuse ti do tempo fino alla prima lezione di nuoto per farlo!!!!!!



CHEESECAKE AL COCCO

per uno stampo da 22 cm

60 gr di waffer al cocco
60 gr di biscotti secchi
60 gr di burro
330 gr di philadelphia
250 gr di panna fresca
70 gr di zucchero
30 gr di cocco a scagliette
6 gr di colla di pesce
per decorare
50 gr di cioccolato fondente
20 mandorle
scaglie di cocco

ps. si possono sostituire i waffer con biscotti secchi (120 gr tot)

Fate fondere il burro, frullate assieme i biscotti coi waffer fino a renderli in polvere, unirli al burro.

Prendete una tortiera a cerchio apribile e regolatela a 22 cm oppure foderare con della carta forno una stampra a cerniera. Versate sul fondo i biscotti e livellate con un cucchiaio.

Mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda.

In una ciotola mescolate lo zucchero e il philadelphia con una frusta fino a raggiungere una consistenza cremosa e lo zucchero non sarà sciolto. Unite le scaglie di cocco.

Scaldare due cucchiaini di panna e scioglietegli la colla di pesce ben strizzata, unite un cucchiaio di composto al philadelphia e mescolate bene, ripetete con un'altro cucchiaio poi versate nella restante crema e amalgamate bene (in questo modo la colla di pesce si raffredderà più lentamente e non si rischia di formare dei grumi).

Montate la restante panna e unitela delicatamente al philadelphia. Versate la crema sui biscotti cospargete con scaglie di cocco e mettete in frigo almeno 6 ore.

Togliete il dolce dallo stampo e decorate a piacere con del cioccolato fuso e delle mandorle.



Io l'ho portato ad una serata tra amiche ed è ottimo come dopo cena!!!

