



tiramisù allo yogurt con pesche noci caramellate alla cannella di  
saltainpadella



## Ingredienti

300g di yogurt bianco fatto in casa

2 pesche noci grandi

120g di zucchero

1 cucchiaino di cannella

1 bicchierino di vodka liscia

12 biscotti McVitie's Digestives alla Frutta

## Preparazione

Un giorno prima preparare lo yogurt bianco con la yogurtiera, oppure usare quello in commercio.

Prendere le pesche noci, tagliarle a pezzettini e metterle in padella con lo zucchero.

Far caramellare per 2 o 3 minuti, poi versare la vodka e aumentare la potenza del fornello facendo in modo che si accenda la fiammella sulle pesche noci, attendere che si spenga da sola, dopodichè continuare per un altro minuto la cottura e infine spegnere.

Fare raffreddare 15 minuti.

Nel frattempo prendere dei bicchieri, o delle coppette, e versare sul fondo un cucchiaio di yogurt, adagiare poi un pò di pesche noci insieme alla salsa, e successivamente il biscotto; ricoprire con lo yogurt e ripetere l'operazione fino a formare 3 strati.

Alla fine decorare la superficie con un po' di pesche noci e un biscotto McVitie's Digestives alla Frutta al centro.

Conservare in frigorifero per qualche ora e poi servire il tiramisù allo yogurt con pesche noci caramellate alla cannella!



tiramisù allo yogurt con pesche noci caramellate alla cannella di  
saltainpadella

<http://blog.giallozafferano.it/saltainpadella/tiramisu-yogurt-pesche-noci-caramellate-cannella/>