



Ingredienti

3 biscotti McVitie's Avena Senza Glutine

170 g di yogurt greco al caffè

Caffè q.b.

cacao amaro q.b.

granella di nocciole q.b.

Preparazione

Stendere un primo strato di yogurt greco in una ciotola.



tiramisù a modo mio di giorgia

Disporre il primo biscotto McVitie's Avena Senza Glutine sullo yogurt e con un cucchiaino bagnarlo con del caffè zuccherato.

Fare un secondo strato di yogurt, posizionare un altro biscotto e farlo ammorbidire con del caffè.

Ricoprire e livellare il tutto con un ultimo strato di yogurt.

In un bicchiere mischiare un cucchiaino di cacao con poca acqua in modo da ottenere una crema cioccolatosa.

Versarla sul tiramisù e stenderla bene.

Disporre sopra l'ultimo biscotto e guarnire con della granella di nocciole.

Far riposare il tiramisù nel frigorifero per tutta la notte con una pellicola sopra e la mattina sarà pronto da gustare!

<https://www.instagram.com/gioglufree/>