

The Buitoni logo is displayed in white text on a green rectangular background, which is part of a Polaroid-style photo frame.

Tacos di torrone e crema
al cioccolato - Copy

Ingredienti

- 160 Grammi Mini Basi BUITONI
- 160 Grammi Gelati, cioccolato
- 400 Grammi Mascarpone
- 480 Grammi Caramelle, torrone, con mandorle
- 35 Grammi Mandorle

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°C.
2. Appoggiate la griglia del forno su 4 bicchieri (uno per estremità) e disponete delle strisce di carta da forno ogni due file della griglia. Forate le cialde e posizionatele sopra per dare la forma del taco.
3. Cuocere in forno per circa 8 minuti, fino a doratura. Sforare e lasciare raffreddare.
4. Sbriciolare insieme il torrone e il mascarpone. Trasferire il composto in una sac à poche e riempire i gusci di pasta. Livellare la superficie con una spatola. Mettere in frigorifero per due ore.
5. Sciogliere il cioccolato fondente Nestlé Dessert seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
6. Immergere la parte cremosa dei tacos nel cioccolato e cospargere con il croccante di mandorle. Servire o, se si preferisce, conservare in frigorifero per far indurire il cioccolato.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	35.89 g
Energia	301.62 kcal
grassi	15.76 g
Fibra	1.55 g
Proteine	4.42 g
Grassi saturi	8.64 g
Sodio	39.2 mg
zuccheri	16.25 g



 16