



Semifreddo alla Liquirizia

Ingredienti (4–6 porzioni)

- 100 g cioccolato bianco
- 50 ml latte
- 20 g liquirizia in polvere
- 200 ml panna fresca
- 2 fogli gelatina

Procedimento

- 1. Scaldare latte e liquirizia fino a scioglimento.
- 2. Sciogliere il cioccolato bianco.
- 3. Unire latte aromatizzato al cioccolato e raffreddare.
- 4. Ammollare e sciogliere la gelatina, incorporarla al composto.
- 5. Montare la panna e unire delicatamente.
- 6. Versare negli stampi e congelare almeno 3 ore.

Valori Nutrizionali Indicativi (per porzione ~100 g)

Energia	320 kcal
Grassi	24 g
di cui saturi	15 g
di cui insaturi	9 g
Carboidrati	22 g
di cui zuccheri	21 g
Proteine	4 g
Sale	0,1 g
Fibre	0,5 g