



LE RICETTE PARMAREGGIO

UOVA DI CIOCCOLATO RIPIENE AL MASCARPONE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Mascarpone

INGREDIENTI

- 150g [Mascarpone GranTerre](#)
- 100g panna fresca
- 25g zucchero a velo
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 4 uova piccole di cioccolato
- q.b. cacao amaro

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

TEMPO: 15 MINUTI

DIFFICOLTA': bassa

In una ciotola montare la panna, unire il Mascarpone, lo zucchero a velo e l'estratto di vaniglia. Mescolare con frusta elettrica e versare in una sac a poche. Aprire delicatamente le uova di cioccolato, riempire con la crema, spolverare con cacao amaro e servire.