



*Una delizia da preparare in casa col sapore di Sicilia per preparare dolci come il tiramisù o da mangiare al cucchiaino come fosse una "nutella"*

**Ingredienti:**

- 1 o 2 cucchiaini di latte ogni 50 grammi di pistacchio
- 1 cucchiaino di zucchero
- 40 grammi di burro

**Preparazione:**

*Mettere in un mixer gli ingredienti e regolare al gusto fino a ottenere una crema delicata*

**TIRAMISU AL PISTACCHIO**

**Ingredienti:**

- 250 gr di mascarpone
- 180 gr di crema di pistacchio
- Savoiardi
- 2 uova
- Crema di whisky
- latte q.b.
- 2 cucchiaini di zucchero
- Cacao amaro q.b.

**TIRAMISU' AL LIMONE**

**Ingredienti:**

- 350 gr di mascarpone
- Buccie di limone (bollite)
- Savoiardi
- 2 uova
- Limoncello
- 2 cucchiaini di zucchero
- Cioccolato bianco a scaglie (grattugiato)

