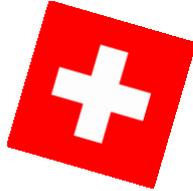


Recette de la saison

Coppa Svizzera



Ingrédients par personne:

- 2 boules Giolito Albicocca Sorbetto
- 1 boule Giolito Yogurt
- 2 abricots frais du Valais
- 1 EL sucre
- peu de jus de citron & zeste de citron
- 1 Meringue
- Noix hachées
- 1/2 dl crème

Préparation:

Laissez mijoter les abricots partagé en quatre (sans la graine) dans peu de l'eau. Ensuite ajoutez le sucre et un peu de jus de citron et le zeste du citron.

Mettez les meringues émiettées dans le verre de la coupe, donnez là-dessus une boule de Giolito Yogurt et deux boules de Giolito Albicocca Sorbetto. Puis mettez la compote des abricots et les noix hachées. Selon désir vous pouvez dresser un peu de la crème chantilly.

Calculation pour 1 dessert

1 EL sucre	CHF 0.03
2 abricots frais du Valais	CHF 1.00
Noix hachées	CHF 0.50
1 Meringue	CHF 0.40
2 boules Albicocca Sorbetto	CHF 1.90
1 boules Yogurt	CHF 0.95
Peu jus de citron & -zeste	CHF 0.20
Crème	CHF 0.10
Total dépenses	CHF 5.08

Notre proposition de prix de dessert CHF 12.50

Giolito vous souhaite un bon appétit et beaucoup des jours ensoleillés!

Liste des courses (4 Pers.)

- 8 abricots du Valais
- 4 EL sucre
- 2 citrons
- 4 Meringues
- Peu de noix hachées
- extl. crème

- 1 bidon Giolito Albicocca Sorbetto
- 1 bidon Giolito Yogurt

