

## Recette de saison

### Automne

#### Sogno alle more

##### Ingrédients par personne:

- 1 boule de Giolito Cioccolato al latte
- 1 boule de Giolito Mora Sorbetto

- 6 mûres fraîches
- 3-5 petits Amarettini italiens

- Trait d'Amaretto
- Décoration - sauce à la mûre

##### Préparation:

Déposer une boule de glace Giolito 'Cioccolato al latte' et une boule du sorbet Giolito 'Mora' sur une assiette plate. Décorez le dessert avec des mûres fraîches et des petits Amarettini italiens. Ensuite versez un trait d'Amaretto sur le dessert et finissez avec la sauce à la mûre.

Selon votre goût, vous pouvez ajouter un peu de crème.

##### Coût pour 1 dessert

6 mûres	CHF 0.70
5 Amarettini	CHF 0.40
1 boule de Cioccolato al latte	CHF 0.85
1 boule de Mora Sorbetto	CHF 0.85
1 cl d'Amaretto	CHF 0.20
Sauce à la mûre	CHF 0.30
<b>Coût total</b>	<b>CHF 3.30</b>

**Notre proposition de prix**      **CHF 9.50**

Nous vous souhaitons une dégustation gourmande avec ce délicieux dessert!

#### Liste des courses (4 Pers.)

- 250g Mûres
- 1 Paquet d'Amarettini
- 1 Bouteille d'Amaretto
- Sauce à la mûre
  
- 1 Pot de Giolito Cioccolato al latte
- 1 Pot de Giolito Mora Sorbetto

