



BAVARESE ALLO YOGURT  
CON BASE CROCCANTE E FRUTTI DI BOSCO



## Ingredienti

- 1 Bst Bavarese allo yogurt (**Ristoris**)
- Frutti di bosco allo sciroppo (**Ristoris**)
- 2 Bst Croccante alle mandorle (**Ristoris**)
- 500 ml latte
- 500 ml panna fresca

## Procedimento

1. Prendere due buste di croccante alle mandorle e seguire le istruzioni per ottenere quella che sarà la base della bavarese.
2. Prendere una busta di bavarese allo yogurt e seguire le istruzioni per ottenere il composto
3. Prendere una teglia a cerniera e adagiarvi la base croccante. Versare sopra con delicatezza la crema preparata (fino a mezzo centimetro circa sotto il bordo dello stampo), livellate e mettete in frigo per due ore.
4. Infine versare qualche cucchiaino di frutti di bosco allo sciroppo. Riporre in frigorifero.

