Crema alle Prugne

TEMPI DI PREPARAZIONE	30 minuti
TEMPO DI COTTURA	20 minuti

Ingredienti per 4 persone

- g 500 di YOSOI BIANCO CREMOSO VALSOIA (4 vasetti)
- g 150 di prugne secche
- g 50 di mandorle pelate
- 2 cucchiaini di miele o di zucchero
- g 20 di pinoli
- un pizzico di cannella in polvere
- sale

Procedimento

1. Mettete a bagno le prugne in una ciotola con un po' d'acqua e lasciatele per circa 15 minuti, per farle ammorbidire. Quindi scolatele e privatele del nocciolo.

2. Mettetele in un piccolo tegame con poca acqua e un pizzico di sale e fatele cuocere per circa 20 minuti.

3. Scolate le prugne, lasciatele raffreddare, quindi mettetele nel frullatore e frullatele.

4. Unite al composto i vasetti di YOSOI BIANCO CREMOSO VALSOIA e il miele (o lo zucchero); mescolate bene e versate in coppette da dessert.

5. Tritate le mandorle, distribuitele sulla crema, infine decorate con i pinoli e un pizzico di cannella.