



©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

Tiramisu al pistacchio

Ingredienti

- pistacchi
- yogurt naturale
- zucchero a velo
- rum bianco
- latte intero
- savoiardi

Tritate i pistacchi finemente ed unite la stessa quantità di zucchero a velo. Ad esempio ottenendo un cucchiaino di pasta, aggiungete altrettanta quantità di zucchero. Incorporate lo yogurt naturale e mettetelo da parte. Mescolate il latte con un po' di rum, inzuppate i savoiardi e disponeteli sul fondo dei bicchieri. Coprite con la crema ed alternate con un altro strato di savoiardi e crema. Decorate con pistacchi tritati a piacere. Mettete in frigo per un'oretta prima di servire.