

# BACI DI MERINGHE AI MARRONI

origine: Italia

**Tempo di Preparazione: 15 min.**

**Tempo di Cottura:**

**Costo Medio: economico**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 16 meringhe già pronte
- 300 gr di marrons glacè
- 1 cucchiaio di cacao
- 2 dl di panna

1. Frullate i marrons glacè con la panna ed il cacao; fate amalgamare per bene gli ingredienti e accoppiate le meringhe 2 a 2 , disponendo nel mezzo un po' della crema di marroni. Adagiatele su un piatto da portata e servitele.

*Tratto da: <http://www.bigfood.it> la tua enciclopedia di cucina!*