

Praline al Greco&Cocco

con EasiYo 802405



Ingredienti:

1kg di EasiYo al Greco&Cocco
100g di farina di cocco
cacao amaro



Come fare:

- drenare EasiYo Greco&Cocco per 8 ore in frigorifero
- passato il tempo di drenaggio prendere lo yogurt, metterlo in una ciotola e aggiungere 80g di farina di cocco
- fare delle palline, aiutandosi con un cucchiaino, passarle nuovamente nella farina di cocco e poi nel cacao in polvere
- disporre le praline in congelatore per 30 minuti

Frittelle Ananas&Cocco

con EasiYo 802405



Ingredienti:

150g di farina
20g zucchero
1 pizzico di sale
1 bustina di vanillina
2 uova

2/3 cucchiaini di EasiYo Ananas e Cocco
in scaglie
1/2 confezione di ananas sciroppato a
pezzetti piccoli
olio q.b.



Come fare:

- mettere in una terrina le uova, lo zucchero e sbattere vigorosamente
- aggiungere poi la farina, EasiYo gusto Ananas&Cocco in scaglie, la vanillina ed infine i pezzi di ananas sciroppato
- scaldare l'olio e friggere le frittelle

Mini finger food alla vaniglia

con EasiYo 802405



Ingredienti:

- 300g EasiYo Vaniglia
- 10 ciotolini di cioccolato
- foglioline di menta
- 1 cestino di frutti di bosco
- 1 cestino di fragole
- 1 vasetto di nocciole con il miele



Come fare:

- riempire i ciotolini di cioccolato fino a metà con EasiYo alla Vaniglia
- decorare con menta, frutti di bosco, fragole e nocciole con miele