

RECIPE

# Buah Persik dengan NUTELLA® dan Amaretti

Easy

10 min



## BAHAN

**untuk 4 porsi**

4 buah Persik dalam sirup

8 Amaretti

60 g Nutella® (15 g/porsi)

**Untuk hiasan**

Mint

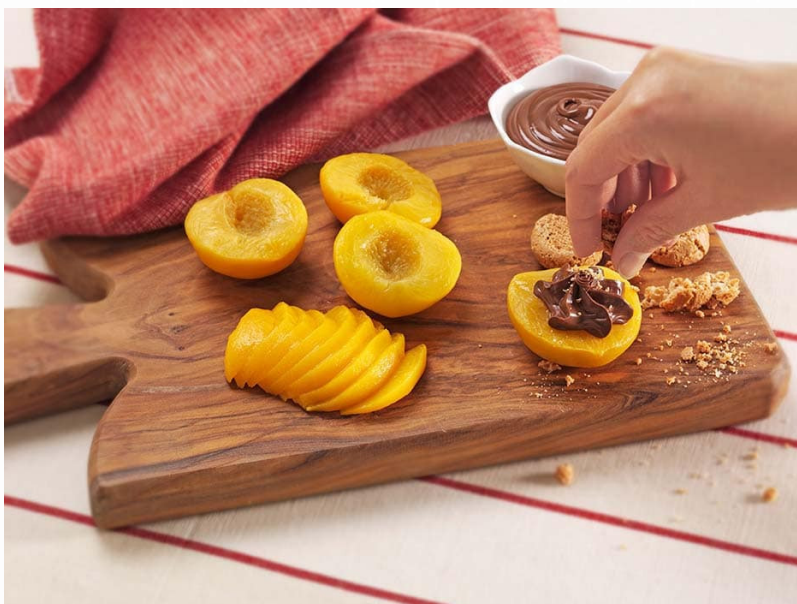


To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

## Langkah - Langkah Pembuatan

**1**

Tiriskan buah persik. Potong separuh buah menjadi irisan dan biarkan bagian buah lainnya.

**2**

Susun 2 bagian buah persik seperti pada gambar\*. Isi bagian tengah potongan buah persik pertama dengan kira-kira 7 g Nutella®. Hiasi bagian kedua dengan 7 g Nutella® dengan menggunakan kantung penghias. Hiasi dengan amaretti dan daun mint, lalu sajikan. Anda juga bisa menggunakan buah persik segar.

## Kegembiraan yang segar

Biskuit Amaretti berasal dari Italia pada zaman Abad Pertengahan, menjelang akhir abad ke-13 dan menyebar ke seluruh Eropa selama masa Renaisans. Selain diproduksi di Italia, terutama di Lombardy, hidangan ini juga memiliki tradisi produksi yang hebat di Perancis. Bagaimanapun juga, resep Buah Persik dengan Nutella® dan Amaretti ini merupakan maha karya asli dari Italia.