

## Profiteroles tricolori

**Difficoltà:** facile

**Tempo di preparazione:** 40 minuti

**Calorie:** 530/porzione

### Ingredienti per 10 bambini

- 30 piccoli bigné vuoti tagliati a metà
- 1 litro di panna montata
- 250 gr di lamponi
- 3 banane
- 4 kiwi
- 1 bicchiere di latte
- 300 gr cioccolato fuso

Dividere la panna montata in tre ciotole e colorarla con il succo di lamponi, kiwi e banane (due su tre) che avremo frullato e filtrato. Riempire i bigné con la panna (10 con quella alla banana, bianca; 10 con la panna al kiwi, verde; 10 con la panna ai lamponi, rossa). Formare con i bigné chiusi una piramide. Ricoprirla uno a uno con il cioccolato fondente fuso. Decorare il piatto con fettine della terza banana, qualche lampone e un po' di panna al kiwi.

65

*Tre bigné a testa  
per una merendina  
tra amici possono bastare,  
magari con l'aggiunta  
di qualche altro dolcino  
di quelli presentati nel libro  
"Piccoli gusti"*

