



FINTI GELATI PER PICCOLI CHEF

Ingredienti

PER 1 CONO

1 cono gelato medio

30 gr circa di torta al cioccolato tipo Torta Pan di Stelle

10 gr circa di burro (o quanto ne assorbe)

1 marshmallow

60 gr cioccolato

confettini o praline per decorare

Procedimento

Tritare grossolanamente la torta ed amalgamarla al burro fuso.

Versare un po' di cioccolato fuso nel cono e riempirlo dell'impasto di torta.

Spalmare la parte superiore di cioccolato e sovrapporre il marshmallow.

Quando si sarà attaccato immergere il gelato nel cioccolato fuso e spolverizzarlo con i confettini o le praline.