

## CONI DECORATI AL CIOCCOLATO FONDENTE

Coni in cialda da decorare con cioccolato fuso e zuccherini per rendere il gelato ancora più goloso.



### INGREDIENTI:

- 6 n. coni gelato in cialda
- 150 g. cioccolato fondente Emilia
- qb decorazioni a piacere



Difficoltà  
FACILE



Preparazione  
75 min



Porzioni  
4

- 1 In una ciotola a bagnomaria fondere il cioccolato.

### CONSIGLIO

Per una versione ancora più golosa, colare anche un po' di cioccolato nel fondo e all'interno del cono. Per tenere dritti i coni in freezer, metterli in un bicchiere doppio o una tazza. Così facendo, si evita che il gelato o la salsa al cioccolato goccioli.

- 2 Intingere i coni nel cioccolato, quindi spolverarli immediatamente con le decorazioni desiderate. Lasciar raffreddare in frigo per 15-20 minuti

- 3 Appena pronti, farcire con del gelato a piacere e servire.