

GELATO AL BISCOTTO

Gustosa merenda estiva, ideali per un tocco di dolce nelle giornate più calde



INGREDIENTI:

- **Per i Biscotti:**
- **80 g** di farina
- **60 g** di Burro
- **50 g** zucchero velo
- **20 g** di cacao Emilia Zaini
- **1** tuorlo
- **q.b** gelato alla Crema
- **q.b** gelato al cioccolato
- **q.b** carta trasparente per torte
- **Per Farcire:**
- **q.b** gocce di cioccolato fondente e bianco Emilia Zaini
- **q.b** cioccolato fuso Emilia Zaini



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
60 min
preparazione
60 min
raffreddamento



Porzioni
8

1 Procedimento: metterei il burro a pezzetti in una ciotola ed impastare, velocemente con cacao, zucchero e farina; aggiungere il tuorlo e impastare fino ad ottenere una palla di impasto omogenea. metterla in frigorifero; preriscaldare il forno a 180°C a forno ventilato; stendere l'impasto con l'aiuto del mattarello tenendo lo spessore di 4 mm circa e formare con dei coppapasta i frollini; adagiare i dischi su carta forno e cuocerli su carta forno per circa 10/15 min. una volta cotti, lasciare da parte a raffreddare.

CONSIGLIO

per velocizzare potete comprare dei biscotti tipo digestive. Possono essere decorati anche con frutta a guscio di vario tipo.



- 2** prendere due cucchiaini di gelato desiderato e spalmarli su una base di frollino, aggiungere il top. decorare con le gocce e mettere da parte in freezer.

- 3** Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e, inzuppare, uno ad uno per metà, i biscotti.