

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cestini di gelato al cioccolato bianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL GELATO

300 g di cioccolato bianco
40 g di burro
2 albumi
1 pizzico di sale
300 g di panna da montare.

PER I CESTINI

100 g di farina
100 g di burro
100 g di zucchero
1 bustina di vaniglia
2 albumi.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a pezzetti il cioccolato e farlo sciogliere nel microonde o a bagnomaria insieme al burro.

Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale, montare la panna.

Unire gli albumi e la panna delicatamente al cioccolato quasi freddo.



2 Mettere nel congelatore per tre ore.

Intanto preparare i cestini:

mescolare la farina, lo zucchero, gli albumi montati a neve , il burro fuso e la vanillina.

Mettere il composto in frigorifero per 20 minuti. Mettere un filo (circa 3 mm) di composto su un foglio di carta forno, sul cui retro siano stati disegnati i cerchi come riferimento della forma.



3 Mettere in forno a 180°C e, appena il bordo diventa dorato, togliere dal forno. Staccare la cialda con delicatezza e porla su un bicchiere rovesciato e modellare.



4 Far raffreddare e riempirli con il gelato al cioccolato bianco.



Con le dosi indicate si ricavano circa otto cestini. **NOTE**