

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelo di cocco su crema fredda di gianduia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

400 ml di latte di cocco
polpa di cocco fresco
100 g di cioccolata gianduia
60 g di panna fresca
eventuale zucchero.

PREPARAZIONE

- 1** Versare il latte di cocco (aggiungendo un paio di cucchiaini di zucchero se non zuccherato) in un contenitore di alluminio e mettere in congelatore a solidificare, avendo cura di sbatterlo con la frusta elettrica ogni 30 minuti, oppure frullarlo al mixer appena prima di servire il dessert.

Nel frattempo, sciogliere a bagnomaria la cioccolata con la panna, mescolare bene, trasferirla in 4 bicchieri e conservare in frigo ben coperti.

Affettare finemente la polpa di cocco con la mandolina, distribuirne un po' sulla crema
gianduaia, coprire con il gelo di cocco e guarnire con altre fettine di cocco fresco.

Servire subito.

