

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuccotto gelato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



400 G DI PAN DI SPAGNA, 750 G DI
GELATO ALLA FRUTTA O ALLA VANIGLIA, 2
BICCHIERINI DI LIMONCELLO, 500 G DI
FRAGOLE. PER DECORARE

1/4 di l di panna fresca
fragole.

PREPARAZIONE

1 Tagliate il pan di spagna a fette spesse circa 1 cm e foderate lo stampo. Bagnate con il limoncello e cominciate ad alternare strati di gelato, fragole e pan di spagna, fino ad esaurimento degli ingredienti. terminate con il pan di spagna.

Ponete lo zuccotto in freezer per 3 o 4 ore. Al momento di servirlo, sformatelo su un piatto di portata e decoratelo con panna e fragole. A piacere, aggiungete qualche spicchio di kiwi.