

PANETTONCINO GELATO

Ingredienti

- zucchero a velo
- cioccolato fondente (200gr)
- 4 panettoncini
- gelato alla nocciola carte d'or (500gr)

Come si prepara

Tagliare la calotta dei panettoncini e svuotarne parte dell'interno aiutandosi con un coltello.

Sbriciolare parte del panettone, bagnarlo con del caffè e mischiarlo con il gelato alla nocciola Carte d'Or Algida.

Riempire il panettoncino con il ripieno preparato e riporlo in freezer fino a 10 minuti prima di servire.

Preparare la salsa al cioccolato: riunire in un pentolino il cioccolato spezzettato, lo zucchero, la panna e il burro.

Cuocere a fuoco bassissimo fino a che il cioccolato sarà completamente sciolto e ben amalgamato e la salsa avrà raggiunto la densità desiderata.

Al momento di servire, estrarre i panettoncini dal freezer e immergerne le calotte, a testa in giù, nella salsa al cioccolato.

Ricomporre i panettoncini e metterli al centro di un piatto spolverizzato con dello zucchero a velo e con un po' di salsa di cioccolato fatta colare a filo da un cucchiaino.

Difficoltà: 1

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	308 kcal 1290 kJ
-------------------	---------------------



Tags

occasioni speciali, natale, capodanno, feste, epifania, per le feste