

STELLE DI NATALE CON SORPRESA

Ingredienti

- latte (1ml)
- Spumante brut (4ml)
- zucchero vanigliato (125g)
- 4 panettoncini
- gelato al torroncino carte d'or

Come si prepara

Prima di iniziare, togliere il gelato dal congelatore e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per 10 minuti, dovrà risultare spalmabile.

Tagliare via, alla base di ogni pandorino, una fetta di circa 1cm. Mettere da parte. Con un coltellino a punta, asportare parte della mollica del cuore del pandorino (creando un buco cilindrico di circa 3cm di diametro).

Bagnare l'interno di ogni pandorino con un cucchiaino di spumante.

Aiutandosi con un cucchiaino, riempire di gelato i pandorini.

Chiudere con la fetta tagliata in precedenza e mettere capovolti (con l'apertura in su) al congelatore per una decina di minuti o finché il gelato si sarà ben rappreso.

Nel frattempo preparare la glassa: versare lo zucchero a velo in una ciotola e aggiungere, poche gocce per volta, il latte, fermandosi quando la glassa avrà una consistenza bella densa, appena liquida.

Riprendere i pandorini, rimetterli nel verso giusto sui piatti, aggiungere su ogni pandorino un cucchiaino abbondante di glassa e aspettare che ricopri, colando, parte del dolce, poi finire con delle perline argentate e servire.

Difficoltà: 1

Tempo: 40

Tabella nutrizionale



Valore energetico	296 kcal 1239 kJ
-------------------	---------------------

Tags

natale, creativa, new, feste, torte, gelato

