

Bon Bon di gelato

palline di gelato di crema avvolte nel cioccolato

Ingredienti

Gelato di crema

Cioccolato fondente tagliato a scaglie

Inoltre occorre un poco di alluminio per avvolgerli

1. Tagliate a scaglie abbondante cioccolato fondente e mettetelo in una fondina
2. Preparate tanti foglietti di alluminio proporzionati alle palline che farete
3. Se il gelato di crema è sufficientemente duro, con l'apposito utensile, fate tante palline
4. Rotolatele velocemente nel cioccolato in modo che siano ricoperte totalmente
5. Incartatele nell'alluminio come fossero delle grosse caramelle e riponetele nel congelatore

Invece del cioccolato fondente potete usare nocciole tostate e tritate o sbizzarrirvi con altri abbinamenti servendovi di gelati di diversa qualità