



Bomboniera - [Visualizza sul sito](#)
di manu99

Postato da Manu99

Palline di gelato glassate al cioccolato

Sciogliere del cioccolato fondente a bagnomaria, poi rivestire lo stampo (io uso quello di silicone della Pavoni, con 24 formine di semisfere). Potete aiutarvi con un pennello da cucina a stendere uno strato di medio spessore, poi va messo ad indurire in frigo per circa 20 minuti.

Prendete del gelato alla vaniglia e, con un cucchiaino, riempiate lo stampo. Mettete nel congelatore per una notte circa e il mattino dopo con dell'altro cioccolato fuso ricoprite la base delle semisfere, proprio come dei cioccolatini. Rimettete in congelatore fino al momento di servirli!!

