



Coni gelato di sfoglia  
con cioccolato e gelato  
fatto in casa

## Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Dolce
- 1 confezione di Latte condensato nestlé - confezione da 397 g
- 150 g di Cioccolato fondente
- 350 g di Panna fresca
- 100 g di Gocce di cioccolato
- Latte q.b.
- Zucchero q.b.

## Preparazione

1. Prepariamo il gelato, utilizzando panna e latte condensato freddi di frigorifero. Montate la panna, unite poi il latte condensato e le gocce di cioccolato. Incorporate tutto, senza far smontare la panna, ma usando una spatola con movimenti dal basso verso l'alto. Versate il tutto in un contenitore di vetro o alluminio per freddare più velocemente e passate la crema ottenuta in freezer per 5 ore prima di servire. Preriscaldare il forno a 200°C gradi. Foderate una teglia con carta da forno. Avvolgete saldamente ogni cono gelato con un foglio di alluminio sigillando le estremità e coprendo completamente il cono. Srotolate la sfoglia, tagliatela a strisce uguali da un paio di cm e avvolgetele intorno ai coni iniziando dalla punta e avvolgendo la striscia a spirale. Spennellate la sfoglia con il latte e cospargete uniformemente con lo zucchero. Fate cuocere i coni in teglia per 20-25 minuti o fino a doratura. Sforate ed estraete delicatamente i coni e lasciate che si raffreddino completamente. A questo punto preparate la ganache al cioccolato: scaldare la panna in microonde o in un pentolino e poi versatela sul cioccolato tagliato grossolanamente. Lasciate riposare e poi mescolate bene. Una volta che i coni saranno raffreddati, usando un cucchiaio versatevi all'interno la ganache, ruotando in modo da distribuirlo uniformemente e poi scolate via ogni eccesso. Immergete anche l'estremità del cono nella ganache al cioccolato e mantenetele in posizione verticale fino a quando il cioccolato non si sarà asciugato. Spostate in freezer per 30-40 minuti. Ora servite i coni con il gelato alla stracciatella.

Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra

🕒 40

👥 4 4 persone

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri