

Mini zuccotti gelato



I mini zuccotti gelato sono dei piccoli dessert monoporzione velocissimi da preparare. Io ne faccio sempre qualcuno in anticipo e li conservo in congelatore in modo da avere sempre qualcosa di pronto per ogni occasione.

Potete personalizzarli a vostro piacimento, in questa versione i sapori ricordano quelli del tiramisù.

Ingredienti per 4 mini zuccotti

1,5 pacchetto di pavesini

250 g di gelato (stracciatella o affogato al cioccolato)

1 tazzina di caffè lungo

gocce di cioccolato fondente a piacere

cacao amaro

Preparare una tazzina di caffè leggermente lunga e lasciarla raffreddare. Nel frattempo tirare fuori dal congelatore il gelato e lasciarlo ammorbidire.

Preparare i contenitori per gli zuccotti, vanno benissimo anche i pirottini in alluminio. Foderare il contenitore con la pellicola trasparente in modo da facilitare l'estrazione dello zuccotto.



Bagnare i pavesini nel caffè e foderare lo stampino.
In una scodella lavorare il gelato con un cucchiaino in modo da formare una crema, aggiungere le gocce di cioccolato e riempire gli stampini.



Coprire con un foglio di carta di alluminio e lasciar riposare in congelatore fino al momento di servirli.

Scongelare 5 minuti prima, rovesciare in un piatto e spolverare con il cacao amaro.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)