



SANDWICH AL GELATO DI MANDELKAMEL

Preparazione: 20 minuti

Ingredienti:

- 250 ml di panna intera
- 50 g di miele
- 2 tuorli d'uovo
- 15 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di aroma per biscotti speziati

Preparazione

1. Versare tuorlo, zucchero a velo, panna intera, aroma per biscotti speziati e miele in un pentolino e lasciar rapprendere un poco a fuoco basso mescolando costantemente.
2. Versare il composto in una terrina e lasciar raffreddare per almeno 1 ora.
3. Versare il composto per gelato in una gelatiera e refrigerare per circa 15-20 minuti.
4. Disporre le palline di gelato sui Mandelcaramel e ricoprire di biscotti.

Veronika Studer
per Kambly

