

Biscuit gelat amb xocolata calenta



Un postres ideal per a celebracions. El biscuit glacé és en oposició al biscuit cuit. Porta els mateixos ingredients afegint la farina i passant pel forn.

Per 4 persones

Temps: 25 min. + temps de congelador

Ingredients:

- -6 ous
- -250 gr de sucre
- -250 gr de nata muntada amb sucre
- -1 culleradeta de vainilla en pols
- -Una barra xocolata per fondre



Elaboració:

PAS 1: Se separen els rovells d'ou de les clares i es col.loquen en recipients diferents nets i eixuts.

PAS 2: Els rovells es baten amb el sucre fins a fer un punt de cinta.

PAS 3: Es barreja tot amb suavitat per tal que es reparteixi homogèniament i no s'abaixin les clares.

PAS 4: S'hi afegeixen la vainilla i la nata muntada. S'aboca tot al motlle i es posa al congelador ràpidament.

PAS 5: Es serveix el bescuit glaçat amb la xocolata desfeta en una gerreta i cadascú se'n posa una mica.



Bon Profit!