

Neula farçida de gelat amb coulant



És un postres que fa molta festa i super senzill de fer. La idea era fer un postres de cara lse festes de Nadal que no portés feina i que fés festa. Així que hem tirat de Eismann i de “La Cocinera”.

Temps: 25 min.

Ingredients:

- -Neules de gelat de Eismann
- -Gelat de vainilla
- -Xocolata negra desfeta
- -Coulant de “La Cocinera”



Elaboració:

PAS 1: La neula farcida de gelat la trobareu a l'Eismann.

PAS 2: Una bola de gelat de vainilla amb xocolata negra desfeta pel damunt que ja ve preparada i es solidifica quan la poses damunt dels gelats.

PAS 3: Per últim el coulant. Agafes un paquet de "La Cocinera" de "Preparado para fondant" i ho reparteixes en motlles de madalenes fins la meitat. Segueixes les instruccions de cocció que et donen i queden i ja està.



Bon Profit!