

Gelatini Kinder cereali



Ingredienti

100 gr cioccolato al latte

100 gr cioccolato bianco

200 gr panna vegetale zuccherata

15 gr riso soffiato

Procedimento

Fondi 100 gr di cioccolato al latte e rivesti gli stampi che hai scelto di utilizzare, ti consiglio di utilizzare degli stampi in silicone morbido che rendono più facile poi la fuoriuscita del gelato. Riponi in frigo o freezer il tempo di preparare la crema. In una ciotola monta 200 gr di panna vegetale e zuccherata a cui poi aggiungi 100 gr di cioccolato bianco fuso e, dopo aver amalgamato bene, anche 15 gr di riso soffiato tostato. Incorpora bene ogni ingrediente mescolando con movimenti dal basso verso l'alto. A questo punto devi solo riempire gli stampi e rivestire con l'ultima parte del cioccolato al latte che abbiamo fuso in precedenza. Lascia nel freezer per almeno un paio d'ore.