Ricette veloci in 10 minuti

MINI MATTONELLE DI GELATO

INGREDIENTI:
Una confezione di "Mielini", gelato alla vaniglia, uvetta e cioccolato fondente.

PREPARAZIONE:
Amalgamare il gelato con l'uvetta e il cioccolato a scaglie. Fare uno strato di 2cm su un "Mielino" e coprire con un altro "Mielino". Riporre in freezer 10min. Pronti per essere gustati.

Varianti
1) Sostituire il gelato alla vaniglia con uno al cioccolato e unire frutta secca a piacere (noci, nocciole, mandorle, arachidi, ecc.).
2) Sostituire il gelato alla vaniglia con gelato alla frutta, cioccolato bianco a scaglie e cocco a scaglie.