



Coppa stracciatella Loacker



INGREDIENTI:

- **Cioccolato stracciatella:** 6 pz / 1 tavoletta
- **Gelato stracciatella:** 1 pallina
- **Panna:** 35-40g
- **Crema Spalmabile Napolitaner:** 1 ct

PREPARAZIONE:



- Triturare 5 pezzi di cioccolato alla stracciatella (con un coltello)
- Mettere un quarto dei pezzettini di cioccolato nel bicchiere
- Posizionare una pallina di gelato alla stracciatella al centro sopra ai pezzi di cioccolato
- Riempire il bicchiere con il resto dei pezzettini di cioccolato
- Guarnire il gelato con panna
- Decorare la panna con un cucchiaino di crema spalmabile Napolitaner fino al bordo del bicchiere
- Decorare con un cubetto di cioccolato

Sopri tutte le novità su shop.loacker.com

Loacker