

Salame Gelato Senza Lattosio



TEMPI DI PREPARAZIONE 20 minuti

TEMPO DI COTTURA 3/4 ore in freezer

Ingredienti per 4 persone

- / 500 g di GELATO BIANCO CACAO VALSOIA (1 vaschetta)
- / 30 g di granella di nocciole
- / 30 g di pistacchi sminuzzati

Procedimento

1. Tenete per un po' fuori dal freezer il GELATO BIANCO CACAO VALSOIA e lasciatelo ammorbidire.
2. In una ciotola mettete il GELATO CACAO VALSOIA e aggiungete a esso i pistacchi sminuzzati.
3. In un'altra ciotola mettete il GELATO BIANCO VALSOIA e unite a esso la granella di nocciole.
4. Stendete un foglio di carta da forno e trasferitevi il gelato con i pistacchi, livellandolo bene in modo da formare un rettangolo. Stendetevi poi sopra il gelato con la granella di nocciole facendo attenzione a non mischiare i due strati e livellando bene.
5. Piegate a metà nel senso della lunghezza, aiutandovi con la carta da forno, in modo da formare una sorta di salame. Livellate bene il fianco del salame, avvolgete la carta forno a caramella e mettete in freezer per almeno 3-4 ore.
6. Al momento di servire, togliete il salame dal freezer, eliminate la carta da forno e tagliate il salame gelato a fette.