

Cialde al Nesquik e gelato alla vaniglia.

(Per 4 persone)

Per la base

Zucchero a velo 100 gr
Nesquik 20 gr
Albumi 2
Farina 80 gr
Burro 100 gr
Mandorle a lamelle 30 gr
Gelato alla vaniglia 240 gr

Preparazione

In una ciotola lavoriamo il burro con la farina e il Nesquik setacciati.

Aggiungiamo subito dopo lo zucchero a velo e gli albumi fino ad avere un composto denso ma cremoso.

Su di un foglio di carta da forno disegniamo 8 cerchi di 8 cm di diametro e poi sul lato opposto vi spalmiamo con una spatola un po' del composto.

Lo spessore non deve superare i 3 mm. Prima di mettere in forno le cialde le cospargiamo con le lamelle di mandorle. Infine cuociamo in forno caldo a 180° per 10 minuti.

A cottura ultimata lasciamo intiepidire le cialde e poi le lasciamo freddare su di una gratella.

Infine le farciamo con il gelato alla vaniglia e le serviamo.

Le cialde appena uscite dal forno sono molto malleabili per cui possono assumere la forma che vogliamo. A sigaretta, a cestino a cono...

