

# Cookies gelato

circa 8 numero



facile

up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per  
COOKIES cameo

uova

50 g burro freddo di frigorifero

### Per farcire:

100 g Zucchero di canna al Velo  
PANEANGELI

circa 2 - 3 cucchiaini di Estratto  
di Vaniglia in Bacca PANEANGELI

125 ml latte

25 g burro

200 ml panna montata

- 1 Ammorbidisci il burro al microonde alla massima potenza per 20 secondi poi versalo in una terrina con la miscela.
- 2 Aggiungi l'uovo e amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta poi lavora velocemente con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 3 Dividi l'impasto in 16 parti uguali creando delle palline e disponile ben distanziate su una lastra foderata con carta da forno.
- 4 Appiattisci bene le palline con il palmo della mano.
- 5 Cuoci i cookies per 10-12 minuti circa sul ripiano medio del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato:170°C, a gas ripiano alto: 190°C).
- 6 Per la crema, mescola in un pentolino zucchero al velo, estratto, latte e burro.
- 7 Porta ad ebollizione e fai bollire per 3-4 minuti a fuoco medio continuando a mescolare, togli dal fuoco e lascia raffreddare completamente.



cameo

- 8 Aggiungi la panna montata alla crema di latte e amalgama bene il tutto.
- 9 Con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia distribuisci la crema su metà dei cookies raffreddati, sovrapponi il secondo cookie e poni in congelatore per almeno 2 ore.
- 10 Conserva in congelatore i cookies gelato pronti e consumali entro 48 ore.

