

## COPPA ALL'APE

Voglia di gelato!!! ...

**Ingredienti:**

350 g di gelato alla crema  
8 gherigli di noce  
80 g di miele fluido  
12 amarene sciropate  
150 g di panna montata  
100 g di cioccolato fondente  
1 dl di latte



**Preparazione:**

Mettere 4 coppette individuali nel freezer per 1 ora. Nel frattempo, sbollentare i gherigli di noce per qualche minuto, scolarli, liberarli dalle pellicine e tritarli molto finemente. Togliere le coppette dal freezer e riempirle con le noci tritate.

Passate il cioccolato nella grattugia a buchi larghi per ottenere delle scaglette e mettetele in un recipiente. Aggiungere il latte e far fondere dolcemente a bagnomaria, mescolando con una spatola di plastica o con un cucchiaino di legno.

Riempire le coppette con piccole palline di gelato alla crema, usando il porzionatore, o un semplice cucchiaino.

Versare il miele sul gelato, facendo attenzione che lo ricopra in maniera uniforme. Se il miele fosse troppo compatto, farlo sciogliere brevemente a bagnomaria.

Al momento di servire in tavola, guarnire le coppette di gelato con il cioccolato caldo. Decorare con le amarene sciropate già scolate e con ciuffi di panna montata. A piacere servire con Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>