



OVOMALTINE NEAPOLITAIN POPS



PREPARAZIONE OVOMALTINE NEAPOLITAIN POPS

INGREDIENTI

- 15 Ovomaltine Crunchy Biscuit
- 3 cucchiaini di burro fuso
- 1000 ml di gelato alla vaniglia
- 100 g di Ovomaltine Pulver al cioccolato
- 1000 ml di gelato alla vaniglia
- 1000 ml di gelato alle fragole
- 100 g di fragole lavate e tagliate a pezzettini

PREPARAZIONE

1. Rivestire una teglia di 20x30x5 cm con carta da forno in modo che questa sporga oltre i bordi della teglia stessa. Sbriciolare gli Ovomaltine Crunchy Biscuit. Mescolare i Crunchy Biscuit con il burro e schiacciarli sul fondo della teglia preparata in precedenza. Mettere in congelatore per 20 minuti.
2. Mettere il gelato alla vaniglia in una ciotola grande e scongelare. Incorporare l'Ovomaltine Pulver nel gelato alla vaniglia. Versare sopra il fondo a base di Ovomaltine Crunchy Biscuit e distribuire in modo uniforme. Conservare in congelatore per 20-30 minuti.
3. Mettere il gelato alle fragole in una ciotola, scongelare e incorporare le fragole. Spalmare sopra lo strato di gelato alla vaniglia. Inserire 20 bastoncini di legno in modo uniforme negli strati. Mettere in congelatore per almeno 4 ore o per tutta la notte.
4. Togliere il composto a base di gelato dallo stampo aiutandosi con la carta da forno. Rimuovere la carta da forno. Tra i bastoncini ritagliare gli Ovomaltine Neapolitain Pops. Consumare subito oppure conservare in congelatore.