

**IN GELATERIA
MI DIA UN CONO
E UN RICETTARIO!**



Nei 300 punti vendita della rete **Crema & Cioccolato**, il marchio di gelaterie in franchising più esteso d'Italia, arriva «Gelatando» (a 5,99 euro): è un ricettario di dolci a base di gelato (come la ricetta che trovate sotto) a cura della blogger Jasmine Guetta. Ma «Gelatando» non è solo un libro: all'interno troverete infatti otto coupon per ritirare un gelato in omaggio presso le gelaterie della rete. L'elenco dei locali è sul sito Internet www.cremaecioccolato.org.

**TORTA MAGICA
AL CIOCCOLATO**

- INGREDIENTI:**
- 500 grammi di gelato al cioccolato
 - 180 grammi di farina autolievitante
 - 2 cucchiaini di zucchero.



PREPARAZIONE:

Fate ammorbidire leggermente il gelato senza farlo sciogliere. Intanto preriscaldate il forno a 180°. Con la frusta elettrica o una spatola mescolate la farina con il gelato, aggiungendo lo zucchero. Versate l'impasto così ottenuto in uno stampo coperto di carta da forno o in una teglia usa e getta. Con queste dosi potete fare un plumcake grande o circa 10 muffin. Mettete lo stampo con l'impasto nel forno già caldo per circa 40 minuti.

