COPPE ALLA FRUTTA CANDITA

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla crema (oppure alla vaniglia),
- 100 g di frutta candita (ciliegine e cedro),
- granella di cioccolato,
- otto biscotti al cioccolato,
- vodka (o altro distillato).

Dopo aver preparato la base di gelato alla crema o alla vaniglia ponetela nella gelatiera e tenetela in freezer per il tempo necessario a farla gelare.
Distribuite poi il gelato, a palline, in quattro coppette individuali da dessert.
Tenete da parte quattro ciliegine candite e tagliuzzate le altre, insieme con un cedro.
Guarnite il gelato con la frutta candita, la granella di cioccolato e i biscotti, che disporrete diagonalmente.
Completate versando sul fondo di ogni coppetta un bicchierino di vodka o di altro distillato.
Servite immediatamente, oppure tenete le coppette in frigorifero, fino al momento di portarle in tavola.