
SORBETTO AL CAFFÈ IN PARIGINE

Ingredienti per 4 persone:

- una base di sorbetto al caffè
- 30 g di chicchi di caffè,
- otto cialde quadrate.

Preparate la base del sorbetto, (per la buona riuscita del dessert, è importante usare caffè molto ristretto).
Tenetela in freezer per il tempo necessario a farla gelare.

Quando il sorbetto sarà pronto, unitevi i chicchi di caffè, mescolate bene il tutto e rimettete in freezer.

Poco prima di servire, togliete il sorbetto dal freezer e taglia il tutto in quattro "mattonelle" quadrate, grandi quanto una cialda.

Preparate le "parigine": mettete su una cialda una mattonella di gelato, quindi coprite con un'altra cialda e continuate così fino ad esaurimento degli ingredienti.

Servite subito.