CONO GELATO FINTO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 75 g di farina bianca,
- 75 g di farina integrale,
- 50 g di burro,
- 50 g di zucchero,
- un tuorlo d'uovo,
- sale.

Per il gelato:

- 250 g di Philadelphia,
- 2 fragole,
- 100 g di zucchero.

Impastate velocemente gli ingredienti della pasta frolla poi fatela riposare coperta in frigorifero per 1 ora.
Tirate la pasta nello spessore di 1/2 centimetro, tagliatela in 4 triangoli e, con uno stecchino, "rigate" ognuno di essi in modo da simulare un cono di gelato.
Cuocete i coni in forno a 200° per 10 minuti.
In una ciotola lavorate Philadelphia con lo zucchero e le fragole schiacciate con una forchetta, quindi aiutandovi con l'apposito strumento fate 4 palline come quelle di gelato e tenetele in frigorifero.
Al momento di servire, appoggiate ogni pallina di finto gelato sopra ogni finto cono.