



Funnel cake con SNICKERS Ice Cream.
Ricetta

Funnel cake con SNICKERS Ice Cream.



<?xml version="1.0"?>

Tempo

30 min

Ingredienti

8 elementi

Dosi

12 porzioni

Queste funnel cake con SNICKERS, preparate con la miscela per pancake, sono una prelibatezza di carnevale da condividere in allegria.

Condividi

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

Ingredienti

- 1 tazza e mezza di miscela per pancake
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- 1 cucchiaino olio vegetale aromatizzato alla vaniglia, per friggere
- 3/4 di tazza di panna da cucina al 35%
- 1/4 di tazza di zucchero a velo divisa a metà
- 4 barrette SNICKERS Ice Cream (53 ml ciascuna)
- 3 cucchiari di caramello

Prodotti usati



SNICKERS Barra Gelato Formato Multiplo x4 (4 x 48g)

[DETTAGLI](#)

Istruzioni

1.
Mescola la miscela per pancake essiccata con una quantità di acqua compresa tra 3/4 e 1 tazza, lo zucchero semolato e la vaniglia fino a ottenere un composto omogeneo. (La pastella dovrebbe essere densa ma leggermente fluida). Metti il tutto in un sacchetto richiudibile con un angolo tagliato o in una bottiglia di plastica da spremere.
2.
Versa un quantitativo sufficiente di olio vegetale in una padella di medie dimensioni (circa 2,5 cm di lato); scalda a fuoco medio, fino a quando il termometro a lettura istantanea segna 190 °C.
3.
Con molta attenzione e procedendo in maniera spedita, versa circa 2 cucchiari di pastella nella padella, con un movimento a spirale, in modo da formare un cerchio di circa 7,5 cm. Fai friggere da 30 secondi a 1 minuto per lato o fino a quando non sono completamente dorati. Trasferiscili su un vassoio rivestito con carta assorbente.
4.
Nel frattempo, con l'aiuto di un mixer elettrico, monta la panna con 2 cucchiari di zucchero a velo. Taglia ogni barretta SNICKERS Ice Cream in 3 quadrati.
5.
Spolvera le funnel cake con lo zucchero a velo rimasto. Aggiungi un pezzettino di barretta SNICKERS Ice Cream e un cucchiaino di panna montata. Guarnisci con del

caramello.

6. Tip 1

In alternativa, puoi usare della crema parigina al posto del caramello.

7. Tip 2

Guarnisci con 1/2 tazza di arachidi tritate.

Altre ricette simili.



Bocconcini di gelato SNICKERS.

Tempo di cottura

10 min

Ingredienti

4 elementi

[DETTAGLI](#)



Torta di crêpe SNICKERS.

Tempo di cottura

40 min

Ingredienti

14 elementi

[DETTAGLI](#)



Bombette di brownie con SNICKERS Ice Cream.

Tempo di cottura

55 min

Ingredienti

5 elementi

[DETTAGLI](#)



Bevanda al caffè con SNICKERS ice cream.

Tempo di cottura

20 min

Ingredienti

7 elementi

[DETTAGLI](#)

Source URL: *<https://www.snickers.it/ricette/funnel-cake-con-snickers-ice-cream>*