

# CANNOLI GRATINATI

Ingredienti per 4 persone:

100 g di brioches,  
200 ml di latte,  
100 ml di panna liquida,  
75 g di zucchero,  
25 g di zucchero scuro,  
1 stecca di vaniglia  
1 mango grande,  
zucchero.

Per la salsa:

125 g di cioccolato fondente,  
300 ml di latte,  
1/4 di litro di gelato alla vaniglia.

Scaldare il latte con la panna, lo zucchero e la stecca di vaniglia aperta a metà.

Ritirate la vaniglia, aggiungete le brioches spezzettate e lasciate raffreddare; scolate il liquido che le brioches non hanno assorbito.

Sbucciate il mango e tagliatelo a lamelle sottili.

Mettete un cucchiaino di brioches al centro di ogni fetta ed avvolgetela come un cannolo; ripetete l'operazione fino a formare 12 cannoli.

Spolverateli con lo zucchero e poneteli nel forno azionando il grill in modo che formino subito il caramello.

Fate fondere il cioccolato spezzettato con il latte e lasciate raffreddare.

Passate nel frullatore il gelato con il cioccolato fuso fino ad ottenere una salsa omogenea e spumosa.

Servite i cannoli sopra una base di salsa di cioccolato.