

# Μπισκότο τουλίπα με κακάο και παγωτό σοκολάτα αμυγδάλου, από το [ionsweets.gr](http://ionsweets.gr)!

- Ποσότητα
- 6 μερίδες`
  - Επίπεδο

Easy

Για το παγωτό σοκολάτα αμυγδάλου ION και το μπισκότο τουλίπα με κακάο ION θα χρειαστούμε:

1. Έτοιμο παγωτό Κρι Κρι σοκολάτας αμυγδάλου ION.
2. Να φτιάξουμε ένα μπισκότο τουλίπα με κακάο ION.

## **Συστατικά**

- **Για το παγωτό σοκολάτας αμυγδάλου ION θα χρειαστούμε**
- 300 γρ παγωτό Κρι Κρι σοκολάτας αμυγδάλου ION
- **Για το μπισκότο με κακάο ION θα χρειαστούμε**
- 90 γρ αμύγδαλο πούδρα
- 40 γρ βούτυρο
- 40 γρ μαλακή μαργαρίνη
- 70 γρ αλεύρι μαλακό
- 20 γρ κακάο ION
- 80 γρ ζάχαρη άχνη
- 1 ασπράδι
- Θα χρειαστούμε επιπλέον: μίξερ, κάδο του μίξερ, φτερό για το μίξερ, αντικολλητικό χαρτί.

## Οδηγίες

- 1.Για το μπισκότο τουλίπα με κακάο ION: Τοποθετούμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το φτερό.
  - 2.Τοποθετούμε το μείγμα σε λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί και απλώνουμε με ένα κουτάλι μια πολύ λεπτή στρώση.
  - 3.Ψήνουμε στους 180 C για 8 περίπου λεπτά.
  - 4.Κόβουμε σε σχήματα της αρεσκείας μας (π.χ : τετράγωνο, παραλληλόγραμμο, στρογγυλό ή ακανόνιστο) αμέσως μετά την έξοδο από το φούρνο όσο ακόμα το μπισκότο τουλίπα είναι μαλακό.
  - 5.Το αφήνουμε να κρυώσει και να σταθεροποιηθεί.
  - 6.Σύνθεση: Τοποθετούμε μια ποσότητα παγωτού σοκολάτας αμυγδάλου ION (περίπου 50 γρ) ανάμεσα από 2 μπισκότα τουλίπας ή σε ένα κατά επιλογή.
- Μερίδες : 6
  - Έτοιμο σε : 30 Λεπτά

## Σχετικά με το Σεφ



### Μιχάλης Σαράβας

Έχει τελειώσει τη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών στην Ανάβυσσο με την ειδικότητα του τεχνίτη ζαχαροπλάστη και αρτοποιού. Έχει συμμετάσχει σε πρόγραμμα μετεκπαίδευσης στο ecole ferrandi (Γαλλία-Παρίσι), επίσης στην ειδικότητα του τεχνίτη ...

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

<http://ionsweets.gr/recipe-items/%CE%BC%CF%80%CE%B9%CF%83%CE%BA%CF%8C%CF%84%CE%BF-%CF%84%CE%BF%CF%85%CE%BB%CE%AF%CF%80%CE%B1-%CE%BC%CE%B5->

[%CE%BA%CE%B1%CE%BA%CE%AC%CE%BF - %CE%BA%CE%B1%CE%B9 - %CF%80%CE%B1%CE%B3%CF%89%CF%84%CF%8C - %CF%83/](#)