

## MADAGASCAR

I cocktail di *Daniela Garcea*  
a base di gelato confezionato

## INGREDIENTI

- ✓ 2/3 scoop di gelato confezionato alla vaniglia
- ✓ 4 cl di rum scuro
- ✓ 2 cl di vermouth bianco
- ✓ 4 cl di bianco d'uovo oppure 1 bianco d'uovo fresco (in alternativa, 4 cl di acquafaba)
- ✓ cacao amaro in polvere



## PROCEDIMENTO

Combinare nello shaker il gelato, il rum e il vermouth e shakerare con del ghiaccio. Quando lo shaker diventa freddo, filtrare il liquido eliminando il ghiaccio. aggiungere il bianco d'uovo ed eseguire una seconda shakerata "a secco" (senza ghiaccio).

Servire in un calice da vino bianco. Decorare con una spolverata di cacao amaro.

Gradazione alcolica: ~ 9,5%