

## Red Cupido



### **MASSA GELATO**

1 barattolo **CONFRUTTISSIMI ACEROLA**

2000 g acqua

60 g **LYRA 50**

Versare la base nell'acqua e disperdere sotto costante agitazione. Aggiungere la pasta e lasciar riposare 15 minuti prima di mantecare.

### **VARIEGATURA**

q.b. **VARIEGÒ RED EXOTIC**

Variegare la superficie a piacere e aggiungere decorazioni di cioccolato colorato.