

FRUTTI DI BOSCO - GELATO FIOR DI LATTE | CRUMBLE AL CAFFÈ | NOCI CAMELLATE

Secondo la ricetta dell'Hotel Restaurant Rosmarie



Preparazione

Ingredienti

Frutti di bosco - gelato Fior di Latte:

- 180g di purea di frutti di bosco
- 150g di yogurt
- 75g di zucchero
- un po' di succo di limone non trattato
- Vaniglia
- pizzico di sale

Il caffè si sbriciola:

- 50g di Cacao non zuccherato
- 125g di farina
- 180g di zucchero di canna
- 125g di burro liquido d'alpeggio
- 1 espresso

Noci caramellate:

- miele
- noci

Una ricetta di: Hotel Ristorante Rosmarie

Preparazione

Frutti di bosco - gelato Fior di Latte:

Mescolare tutti gli ingredienti insieme e mettere in una gelatiera.

Se non avete una gelatiera, mettete la quantità frullata in una scatola e congelate. Mescolate ogni 10 minuti con una frusta e mettete di nuovo in frigo finché non si congela bene. (Ci vogliono circa 3 ore)

Il caffè si sbriciola:

Mettete tutto insieme nella ciotola e lasciate impastare lentamente fino a quando si formano delle briciole. Cuocere in forno a 175 gradi per circa 8 minuti.

Noci caramellate:

Scaldare il miele dell'apicoltore locale in una padella, aggiungere le noci del giardino della nonna e farle caramellare a bassa temperatura.