



CUCINA CON NOI!

Coppa fredda di gelato e carote con amaretti e cannella

INGREDIENTI

120 g di Carote Rondelle Orogel

40 g di amaretti artigianali

30 g di zucchero semolato

200 g di gelato fior di latte

50 ml di Calvados

1 stecca di cannella



30



4



Facile



Desserts

Preparazione

1

Condire le carote con lo zucchero e cuocere a vapore.

2

Sbriciolare gli amaretti. Far ammorbidire il gelato per mezz'ora circa. Ridurre in polpa le carote precedentemente freddate.

3

Condire con gli amaretti e il Calvados. Unire il tutto al gelato e con l'aiuto di una frusta incorporare sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

4

Servire dentro una coppa e guarnire con la cannella.

