



CUCINA CON NOI!

Coppa fredda di Gelato e Carote con amaretti artigianali e cannella

INGREDIENTI

120 Carote a rondelle Orogel

200 g gelato fior di latte

40 g amaretti artigianali

50 ml Calvados

30 g zucchero semolato

1 stecca di cannella



45



4



Facile



Desserts

Preparazione

- 1 Condire le carote con lo zucchero e cuocere a vapore. Sbriciolare gli amaretti. Far ammorbidire il gelato per mezz'ora circa.
- 2 Ridurre in polpa le carote precedentemente freddate. 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.
- 3 Servire dentro una coppa e guarnire con la cannella.

