



Tortine di gelato alla panna, macaron e lamponi

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 8 persone:

- 100 farina di mandorle*
- 320 zucchero
- 60 albumi
- 10 amido di mais?*
- 450 lamponi freschi
- 300 latte freddo
- 250 panna fresca

Preparazione:

Preparate la pasta di macaron: montate a neve ben ferma gli albumi e aggiungete a mano a mano 100 g di zucchero. Continuate a montare finché lo zucchero non sarà ben sciolto. Mescolate la farina di mandorle con l'amido di mais e aggiungeteli delicatamente al composto, facendo attenzione a non smontarlo. Versate il composto in una teglia rettangolare rivestita di carta da forno, livellate e fate cuocere in forno a 140 °C per circa 30 minuti. Lasciate raffreddare.

Preparate la coulis di lamponi: frullate 250 g di lamponi con 100 g di zucchero e filtrate il composto in un colino a maglie strette, per eliminare i semi.

Prova anche il

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**