



Biscotto gelato al miele e fiordilatte

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 4 persone:

- 150 farina per dolci**
- 50 zucchero a velo*
- 70 burro
- 50 miele di castagno
- 1 uovo
- 300 latte
- 150 panna fresca
- 80 zucchero semolato

Preparazione:

Lavorate il burro a tocchetti con la farina e lo zucchero a velo. Aggiungete quindi l'uovo e, infine, il miele. Amalgamate il tutto fino a ottenere un composto simile alla pasta frolla, lavorabile con le mani. Copritelo con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigo per 20-30 minuti.

Stendete l'impasto allo spessore di circa 1,5-2 cm e ricavate i vostri biscotti con stampi tondi del diametro desiderato. Disponeteli non troppo vicini su una leccarda coperta con carta da forno, e mettete in forno già caldo a 180 °C. Fate cuocere per circa 15 minuti, controllando spesso. Sfornate e lasciate raffreddare su una gratella.

Amalgamate il latte con lo zucchero semolato, aggiungete la panna e versate il composto in una gelatiera. Fate mantecare per circa 50 minuti, quindi riponetelo in freezer per almeno 1 ora.

Montate adesso i biscotti gelato: appoggiate sulla parte interna del biscotto un coppa-pasta all'incirca della stessa dimensione, quindi con una spatola introducete il gelato e livellatelo all'estremità. Tolto il coppa-pasta, chiudete la superficie esposta del gelato con l'altro biscotto. Procedete fino a esaurimento dei biscotti e del gelato. Conservate in freezer e tirate fuori i biscotti gelato almeno 15 minuti prima di servirli.

Ricetta di Ilaria Maria Dondi

***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).**