



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000495

Registrata in data 17 Mag 2016 alle ore 14:41

da CITRO GRAZIA

Gusto cilentano

Cremosa base bianca arricchita con fichi secchi del cilento e granella di nocciole.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 6 persone

600 g di latte di alta qualità
170 g di panna fresca
100 g di saccarosio
50 g di latte magro in polvere
40 g di destrosio
20 g di fruttosio
5 g di farina di semi di carrube
100 g di fichi secchi
100 g di granella di nocciole

Preparazione

Scaldare latte, panna e raggiungere una temperatura di 85°, versare il composto sulle polveri e sciogliere bene mescolando, riporre in frigo per 15/30 minuti fino a completo raffreddamento.

Versare in gelatiera e mantecare secondo istruzioni specifiche.

Terminata la mantecatura disporre in coppette e decorare con granella di nocciole e fichi secchi.