

GELATO AI FICHI SECCHI

Ingredienti

- latte (250ml)
- fichi secchi (250gr)
- panna fresca da montare (200ml)
- miele (10 cucchiaini)
- canditi
- vino passito (100ml)

Come si prepara

Tagliare i fichi, lasciandone 3 per la decorazione, e frullarli con il latte.

Unire la panna, il miele e il vino passito, e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Rovesciare il composto nella gelatiera e preparare il gelato seguendo le istruzioni allegate.

Ricavare delle palline di gelato con l'apposito attrezzo, disporle nelle coppe individuali, decorare con i pezzetti di fico messi da parte e le scorzette di arancia candita.

Difficoltà: 1

Tempo: 20

Tags

dolci, Gelato ai fichi secchi, gelato, fichi