



FRAGOLE, MOSCATO E FIOR DI LATTE

Ingredienti

Gr 250 fragole fresche
Gr 25 zucchero
Gr 25 acqua
gr 80 gelato gusto fior di latte
(100 gr latte-27 gr panna- 240 zucchero-3,5 gr glucosio)
gr 50 moscato
menta fresca
gr 100 pasta frolla
(gr 50 burro - gr 30 zucchero - 1 uovo - gr 80 farina 0 - aromi)

Procedimento

Prendere 100 gr di fragole e cuocerle con lo zucchero e l'acqua per pochi minuti. Frullarle.
Far ridurre il moscato in un pentolino.
Cuocere la frolla anche non in forma e lasciarla raffreddare, frantumarla grossolanamente tra le mani.
Al centro del piatto adagiare la frolla, le fragole tagliate a pezzi, il gelato e terminare con il moscato.