



CAPRA, PANE E OLIO

Ingredienti

Gelato al latte di capra

1 l di latte di capra
200g di zucchero
200g di panna
150g di latte condensato

Marquise

250 g di albume d'uovo
200 g di zucchero a velo
120 g di tuorli
100 g di zucchero a velo
100 g di fecola di patate

Procedimento

Gelato al latte di capra

Riscaldare il latte con lo zucchero, unirlo al latte condensato e la panna, versare nella gelatiera e ottenere il gelato.

Marquise

Montare gli albumi con 200g di zucchero a velo a “becco di uccello” (molto compatto), a parte montare i tuorli con 100 g di zucchero.

Unire i due composti con una spatola e versare a pioggia la fecola di patate, mescolando dal basso verso l’alto.

Versa il composto in una teglia bassa e modellarlo

Mettere in forno preriscaldato a 200° per 10 minuti.