

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti gelato alla panna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di farina
200 g di panna da montare
60 g di burro ammorbidito
40 g di zucchero a velo
60 g di zucchero semolato
1 albume
1 uovo
mezzo cucchiaino di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°C.

In una ciotola mettete l'uovo con lo zucchero.



2 Con l'aiuto delle fruste elettriche montare fino ad avere un composto chiaro e spumoso.



3 Aggiungete il burro e continuate a montare fino a quando avrete un composto omogeneo.



- 4 In una seconda ciotola, più capiente della precedente, setacciate la farina con il lievito, aggiungete il composto montato di tuorli e cominciate ad impastare.



- 5 Alla fine dovrete ottenere un composto omogeneo.



6 Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta frolla.



7 Create i biscotti della forma e misura voluta.

Foderate con della carta forno una placca e adagiate i biscotti sopra la placca.

Infornate per 15 minuti circa.



8 Tirate fuori la teglia quando i biscotti sono ben dorati e lasciateli raffreddare.



9 Nel frattempo preparate la farcia: montare la panna ben ferma.



10 Mettete in una ciotola l'albume con lo zucchero a velo.



11 E montare per circa 10 minuti o fino ad avere un composto ben montato.



12 Aggiungete a questo composto la panna.



13 E mescolare bene.



- 14 Mettete la farcia su metà dei biscotti, facendo la parte del biscotto che era stata a contatto con la placca durante la cottura.



- 15 Adagiarvi sopra l'altra metà dei biscotti sempre usando la parte che era stata a contatto con la teglia,
e premere leggermente, facendo appena fuoriuscire la crema.



16 Mettete i biscotti nel congelatore per 1 ora.

Toglieteli da congelatore e, aiutandovi con un coltello, eliminare la crema fuoriuscita.

Avvolgete in carta d'alluminio e riporre nel congelatore fino al momento di servire.

