

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato in crosta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

50 g di farina  
3 albicocche  
1 albume  
1 bicchierino di brandy  
60 g di zucchero a velo  
200 g di marmellata di albicocche  
250 g di gelato alla vaniglia  
6 cucchiari di latte.

### PREPARAZIONE

- 1 Macerate le albicocche nel brandy. In una ciotola sbattete l'albume con lo zucchero a velo, il latte e la farina. Mettete in una teglia da forno foderata con carta d'alluminio, il composto a cucchiaiate formando 6 dischi; lasciate cuocere a 170 gradi fino a che il bordo non diventi dorato. Quando saranno cotti date loro la forma di un fiore, magari aiutandovi con degli stampini; lasciate raffreddare. Sciogliete sul fuoco la marmellata con il liquore della marinatura; dopodiché togliete dal fuoco e unite le albicocche a pezzi. Riempite i

"fiori" con il gelato e versate sopra il composto di albicocche.